

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços do restaurante da unidade Sesc Araxá para prestação de serviços de café da manhã, refeições inclusas nos pacotes de excursões e exploração comercial dos serviços de almoço, jantar e lanchonete, e do refeitório do Colégio Sesc Araxá para o fornecimento de lanches aos alunos, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Araxá está localizado a 4,5 km da Rodoviária e 2,5 km do Centro Comercial e de alguns museus que representam a história da cidade. Com área onde estão instaladas 80 unidades de hospedagem, que podem ser dos tipos Executivo ou Standard, com wi-fi grátis, espaço criança, espaço fitness, salão de convenções, estacionamento, quadras poliesportivas, piscinas, área verde e portaria 24h.

Para a prestação dos serviços abaixo relacionados, mais de 100 funcionários do Sesc Araxá trabalham fixos na unidade.

A Unidade disponibiliza serviços na área de desenvolvimento físico esportivo, como natação, futsal, ginástica multifuncional, musculação, além de realizar atividades da área de Cultura (cursos de teatro, dança, música, etc).

Por se tratar de uma unidade de hospedagem, onde os clientes procuram por lazer e comodidade, é essencial que os serviços de alimentação sejam oferecidos pelo Sesc em Minas.

O Sesc Araxá conta ainda com o Colégio que oferece o ensino infantil e fundamental, com a disponibilização de 560 vagas e oferta de lanches para as crianças. Este fornecimento visa atender aos alunos do Colégio, em conformidade com as diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar, bem como às diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação, promovendo assim uma alimentação saudável no ambiente escolar, através de ações de educação nutricional com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar.

3. CRITÉRIOS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS

3.1. Considerando o cenário provocado pelo COVID-19, a Unidade terá funcionamento conforme recomendações dos decretos/protocolos do município e do estado, se aplicável.

3.2. A definição no formato de entrega/oferta dos serviços deverá ser alinhada entre o Gestor da Unidade e a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1. DOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1.1. Os espaços de alimentação da Unidade Sesc Araxá são compostos por:

a. Restaurante da unidade, com área de aproximadamente 321,26 m², dividido em: 221,1m² de salão, 26,61m² de cozinha, 20,52 m² de área de higienização, 20,52 m² de banheiros, 5,48 m² de depósito e 27,03 m² de câmara frigorífica; destinado à exploração comercial dos serviços de restaurante e de lanchonete;

b. Restaurante do Colégio, com área de aproximadamente 118,60 m², dividido em: cozinha 18,60 m², área de higienização 12,01 m², depósito 3,43 m² e refeitório 84,56 m², destinado à produção de refeições e lanches para os alunos do Colégio Sesc.

4.1.2. A Câmara frigorífica citada no item “a”, atenderá também ao Restaurante do Colégio.

4.1.3. A CEDENTE/CONTRATANTE poderá disponibilizar os bens patrimoniais (equipamentos, mobiliário), conforme **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento dos bens para CESSIONÁRIA/CONTRATADA. **No prazo de até 10 dias úteis após início da contratação**, deverá ser formalizado, através de assinatura das partes, o registro de interesse de utilização dos bens patrimoniais disponibilizados bem como sua responsabilidade de manutenção.

4.1.4. A clientela da área de alimentação se constituirá de hóspedes e/ou público geral (não limitando ao público frequentador da unidade que frequenta a Unidade Sesc Araxá), e caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA trabalhar a ativação e captação de novos clientes.

4.1.5. Os espaços de alimentação possuem estrutura de acordo com a característica de comercialização no detalhamento do objeto. Qualquer alteração de escopo de trabalho, é condicionada a solicitação e autorização formal do Sesc em Minas.

4.1.6. A fim de tornar o negócio e a operação da empresa mais atrativa, **deverão** ser comercializados, para o público-alvo do restaurante da unidade, produtos além dos pré-determinados no **Anexo - Cesta de Produtos Básicos**, como guloseimas (balas, chicletes,

snacks e outros), picolés, sorvetes, sanduíches, alimentos saudáveis (saladas de frutas, vitaminas, tapioca, sanduíches e sucos naturais e outros), produtos light e diet, bebidas à base de cafeína (cafés, capuccinos) e outros.

4.1.7. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** comercializar produtos de fabricação regional (Cantinho Mineiro), dispondo aos clientes a possibilidade de aquisição de itens, proporcionando maior experiência com a culinária mineira e local.

4.1.8. De maneira a facilitar as vendas nos espaços de alimentação a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** possuir opções de recebimento em dinheiro, bem como cartões nas funções de crédito e débito e tickets de alimentação/refeição. Sendo de interesse do Cessionário, poderá oferecer também a opção de recebimento via PIX e outros.

4.1.9. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá solicitar formalmente acesso à unidade de determinado cliente ou grupo sem o cartão do cliente Sesc, sendo avaliado para aprovação do Gerente da Unidade.

4.1.10. Horário de funcionamento do restaurante:

- Diariamente (Domingo a sábado), de 06:00 às 21:00, sendo:

Refeição	Horário
Café da manhã	06:00 às 10:00
Almoço	11:30 às 14:30
Jantar	19:00 às 21:00
Lanchonete*	08:00 às 21:00
Piscina**	Sábados e feriados: 08:00 às 19:00 Domingos: das 08:00 às 18:00

* Funcionamento dentro do espaço do restaurante.

** A empresa deverá fazer atendimento na piscina.

4.1.11. Horário de funcionamento do colégio:

- De segunda à sexta*, horário escolar, sendo:

Refeição	Horário
Lanche manhã	08:30 às 09:50
Lanche da tarde	14:30 às 15:50

*Poderá haver sábados letivos com atendimento dos serviços de lanche

4.1.12. Os horários acima previstos, deverão atender as demandas e poderão ser revistos e alinhados com o Gerente da Unidade e comunicado ao Gestor e Fiscal do Contrato.

4.1.13. Por se tratar dos espaços de alimentação localizados na unidade do Sesc Araxá, qualquer convocação, chamamento, convite ou ações de visita de órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou outros), são condicionadas à comunicação formal e prévia, junto ao gestor/fiscal do contrato, Gerente da Unidade ou na sua ausência, Coordenador Administrativo, que farão o acompanhamento em conjunto.







4.2. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ AOS HÓSPEDES:




4.2.1. O serviço de café da manhã **deverá** seguir o cardápio mínimo estipulado pelo Sesc em Minas, com a **manutenção diária de todos os itens básicos**, do início ao final do horário proposto, sendo servido no formato self-service sem balança aos hóspedes e podendo utilizar balança para atendimento de demais clientes. Poderá ser inserido outras preparações para diversificar a oferta de produtos junto a clientela agregando qualidade ao negócio.

4.2.2. A proposta é que, os hóspedes possam vivenciar as tradições mineiras e, para tanto, o cardápio do café da manhã **deve** explorar a culinária de Minas Gerais, e conter itens como broa de fubá, roscas, bolinhos de chuva, sequilhos, biscoitos fritos e outros.

4.2.3. Cardápio mínimo do café da manhã:

COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDAPIO DE CAFÉ DA MANHÃ		
PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	
BEBIDAS	Café infusão	
	Leite integral (quente e frio)	
	Iogurte de frutas – 01 tipo (não sendo aceito bebida láctea)	
	Chá sachê – 02 sabores (poderá ser servida uma opção de chá preparado)	
	Suco de polpa de frutas – 01 tipo	
	Suco natural de laranja	
	Achocolatado em pó	
	Água Mineral/filtrada	
FRUTAS	01 tipo de fruta inteira	
	02 tipos de frutas picadas	
PANIFICAÇÃO	Mini Pão francês	

		Minipão de sabor doce (batata, com creme, pão doce com coco, caseiro, milho, batata, cebola e outros)	
		Pão de forma simples	
		Pão de forma integral (centeio, aveia, multigrãos e outros)	
		Pão de queijo tipo coquetel (peso médio 20g) A empresa deve priorizar pela boa apresentação do item	
BISCOITOS FABRICAÇÃO CASEIRA	DE	02 tipos, variando entre sabores salgados e doces (biscoito de queijo, chipa, biscoito de provolone, amanteigados, rosquinhas e outros)	
			

BOLOS (forma de apresentação: preferencialmente inteiros, redondos)	01 tipo caseiro (milho, fubá, cenoura, iogurte, formigueiro e outros. Para estes não devem ser utilizadas massas prontas para o preparo)	
	01 tipo com cobertura (chocolate, limão, leite em pó, laranja, maracujá, banana espelhado, churros, avelã e outros)	
ROSCA CASEIRA	01 tipo caseira/artesanal (batata, mandioca, batata doce, com creme, coco...)	
QUENTES	Molho de salsicha Ovos mexidos	
PREPARAÇÃO TÍPICA REGIONAL	01 tipo (broas, bolinho de chuva, samantilhas, sequilhos, biscoitos fritos, mingau, tapioca, curau, crepe, rabanada, panetone, canjica e outros)	
FRIOS	01 tipo de queijo amarelo fatiado (muçarela, prato, cheddar) 01 tipo de queijo branco fatiado (minas, frescal, canastra) Presunto fatiado	
ITENS COMPLEMENTARES	Granola/Aveia Cereal matinal Mel Geleia	
SACHÊS	Manteiga Açúcar Adoçante (sachê ou líquido)	

*Imagens meramente ilustrativas

Exemplos de montagem para distribuição:



*imagens meramente ilustrativas

4.2.4. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** manter disponíveis no salão de distribuição: sanduicheira, torradeira e micro-ondas, para utilização pelos clientes no momento do café da manhã.

4.2.5. A proponente deverá ofertar em sua proposta o valor unitário que cobrará do Sesc em Minas pelo fornecimento de café da manhã inclusos nas diárias, não podendo ser este superior a **R\$ 19,40 (Dezenove reais e quarenta centavos)** para adultos.

4.2.6. Para crianças de 7 (sete) a 12 (doze) anos, o valor a ser pago por café da manhã inclusos nas diárias será obrigatoriamente igual a 50% do valor ofertado pela proponente para o café da manhã de adultos. Para os hóspedes de 0 (zero) a 6 (seis) anos deverão ser oferecidos gratuitamente.

4.2.7. A CEDENTE/CONTRATANTE, em horário estipulado, encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, no dia anterior ao fornecimento do café da manhã, a listagem com a previsão de hóspedes para fins de planejamento. A apuração do valor correspondente aos serviços de café da manhã para fins de pagamento será realizada com base na Lista Geral de Hóspedes. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores, a título de café da manhã, dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes.

4.2.8. Recomenda-se que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA disponibilize a opção do serviço de café da manhã no quarto, sendo que o custo adicional para esta entrega será cobrado diretamente pela própria CESSIONÁRIA/CONTRATADA no momento da entrega do item. A disponibilidade do serviço e o fluxo da operação deverão ser alinhados com o Gestor da Unidade.

4.2.9. A estimativa, considerando os 24 (vinte e quatro) meses, para o fornecimento de café da manhã para adultos e crianças é de **55.878 unidades**. Registra-se que se trata de mera estimativa, podendo sofrer variações, não havendo, portanto, qualquer obrigatoriedade de contratação pelo Sesc em Minas com base na presente estimativa

4.3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM PACOTES DOS FERIADOS ESPECIAIS E EXCURSÕES

4.3.1. Os serviços de refeições dos pacotes especiais serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA e serão computados através da listagem de hóspedes.

4.3.2. Para os serviços de refeições inclusas nestes pacotes, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** oferecer aos hóspedes um cardápio contemplando, no mínimo previsto, conforme será descrito a seguir:

CARDÁPIO MÍNIMO ALMOÇO E JANTAR - SESC-MG	
SALADAS SIMPLES	Alface
	Tomate
	01 tipo de salada folhosa
	01 tipo de legume cru
	01 tipo de legume cozido
	01 tipo de alimento em conserva
	01 tipo de fruta picada
SALADAS COMPOSTAS	02 tipos - compostas por legumes, leguminosas, cereais, verduras, grãos diversos
CARNE VERMELHA	1 tipo – corte bovino ou suíno (de acordo com o item 4.5)
CARNE BRANCA	1 tipo de carne de ave ou peixe (de acordo com o item 4.5)
GUARNIÇÃO	02 tipos, sendo no jantar, 01 opção de caldo/sopa sem carne
MASSAS	1 tipo
ARROZ	Simples
	Composto
FEIJÃO	Simples ou composto
SOBREMESAS (60g)	01 tipo (compotas como: doce de leite, ambrosia, cocada, bolinha de queijo em calda, abobora, figo, mamão, laranja, goiaba, cidra e outros – variando diariamente durante a semana)

Exemplos de montagem para distribuição:



Imagens meramente ilustrativas

4.3.3. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** valorizar pratos típicos da culinária mineira na montagem dos cardápios, incluindo preparações diariamente, como tropeiro, bambá de couve, tutu, frango com quiabo, leitão à pururuca, feijoada e outros. O cardápio mínimo não impede a empresa de incrementá-lo com novas preparações, considerando cardápios das refeições variadas.

4.3.4. Além da sobremesa inclusa nos cardápios de refeições, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** dispor de uma rampa para comercialização de sobremesas como doces, compotas, tortas, pudins, mousses e outros, preferencialmente produtos regionais, de forma a complementar os serviços de refeição.

4.3.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** manter disponíveis molhos e temperos para salada e azeite extravirgem, em quantidade suficiente para todo o público e durante toda a distribuição.

4.3.6. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** diferenciar as preparações servidas no almoço das preparações servidas no jantar. As preparações elaboradas no cardápio de um dia não podem ser utilizadas em dia subsequente.

4.3.7. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** incrementar os serviços de refeições com a oferta em datas temáticas (dia das crianças, dia das bruxas, ilha ao vivo ou rodízio de massas, caldos e pizza, comida de boteco, cozinha internacional, estações do ano, festa junina, carnaval e outros), incluindo decoração, de acordo com a viabilidade e número de hóspedes na casa, de forma a oferecer um serviço de alimentação diferenciado, agregando valor ao seu negócio e auxiliando na captação de público.

4.3.8. A licitante deverá ofertar em sua proposta o valor unitário que cobrará do Sesc em Minas pelo fornecimento de refeições aos hóspedes nos pacotes especiais e de excursões, não podendo ser superior a **R\$ 28,00 (Vinte e oito reais)** para adultos.

4.3.9. Para crianças de 7 (sete) a 12 (doze) anos, o valor a ser pago por refeição será obrigatoriamente igual a 50% do valor ofertado pela licitante para a refeição de adultos. As refeições dos hóspedes de 0 (zero) a 6 (seis) anos deverão ser oferecidos gratuitamente.

4.3.10. A estimativa, considerando os 24 (vinte e quatro) meses, para o fornecimento de refeições aos hóspedes nos pacotes especiais e de excursões é de **17.174 unidades**. Registra-se que se trata de mera estimativa, podendo sofrer variações, não havendo, portanto, qualquer obrigatoriedade de contratação pelo Sesc em Minas com base na presente estimativa.

4.3.11. Há uma expectativa de atendimento de serviços de refeições especiais (Ceia de Natal e Ceia de Réveillon) na unidade do Sesc Araxá. Os serviços são destinados exclusivamente para clientes hospedados na Unidade. As refeições oferecidas são diferenciadas, e são ofertadas aos hóspedes em substituição ao jantar servido diariamente, ou seja, o público da

ceia de Natal e de Réveillon são os mesmos que serão atendidos diariamente pelo restaurante.

4.3.12. Para os serviços de refeições especiais inclusas nos pacotes, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** oferecer aos hóspedes um cardápio contemplando, no mínimo previsto, conforme será descrito a seguir:

SERVIÇOS DE REFEIÇÕES ESPECIAIS	
BEBIDAS	Água Mineral (com gás e sem gás)
	Refrigerante (comum e zero)
	Suco sabores (comum e light)
	Cerveja
	Vinho/Espumante
SALADAS	Salada Mix de folhas e frutas
	Salada com maionese
	Salada de legumes
	Salada de tomate e alface
	Salada composta (pelo menos 6 itens)
FRIOS	Vinagrete
	1 tipo de salgadinho frio – minirocambole de carne (frango ou lombo) recheada, barquete recheada
	2 tipos de embutidos - salaminho, peito de peru ou <i>blanquet</i>
QUEIJOS	1 tipo de conserva – azeitonas, palmito, picles...
MOUSSES SALGADAS	3 tipos de queijo fatiados
PÃES	2 tipos – atum, frango, presunto, abacaxi...
	Baguete com gergelim
	Pão sírio
TORRADAS	Pão de queijo coquetel
	Torrada para canapé
PRATOS PRINCIPAIS	01 tipo de carne de ave assada
	01 tipo de carne de porco recheada
	01 tipo de carne vermelha com molho
	01 tipo de peixe com molho ou assado
GUARNIÇÕES	Farofa composta
	Legumes
	01 tipo de massa com molho
	Queijo parmesão ralado
ARROZ	01 tipo simples
	01 tipo composto
SOBREMESAS	02 tipos de compotas (doce de leite, goiabada, figo...)
	Queijo Minas
	Pudim
	Mousse de frutas (moranga, maracujá, limão)
	Doces variados (Tortas, ambrosia, arroz doce)
	Doce em Calda
	Mesa de frutas frescas (mínimo 05 opções)

4.3.13. A licitante deverá ofertar em sua proposta o valor unitário que cobrará do Sesc em Minas pelo fornecimento dos serviços de refeições especiais, não podendo ser superior a **R\$ 170,00 (Cento e setenta reais)** para adultos.

4.3.14. A estimativa, considerando os 24 (vinte e quatro) meses, para o fornecimento dos serviços de refeições especiais (Ceia de Natal e Réveillon) é de **600 unidades**. Registra-se que se trata de mera estimativa, podendo sofrer variações, não havendo, portanto, qualquer obrigatoriedade de contratação pelo Sesc em Minas com base na presente estimativa.

4.3.15. Para crianças de 7 (sete) a 12 (doze) anos, o valor a ser pago por refeição será obrigatoriamente igual a 50% do valor ofertado pela licitante para os serviços. As refeições a serem servidas para os hóspedes de 0 (zero) a 6 (seis) anos deverão ser oferecidos gratuitamente.

4.3.16. Os horários estimados das prestações dos serviços especiais: 22:00 às 02:00 horas.

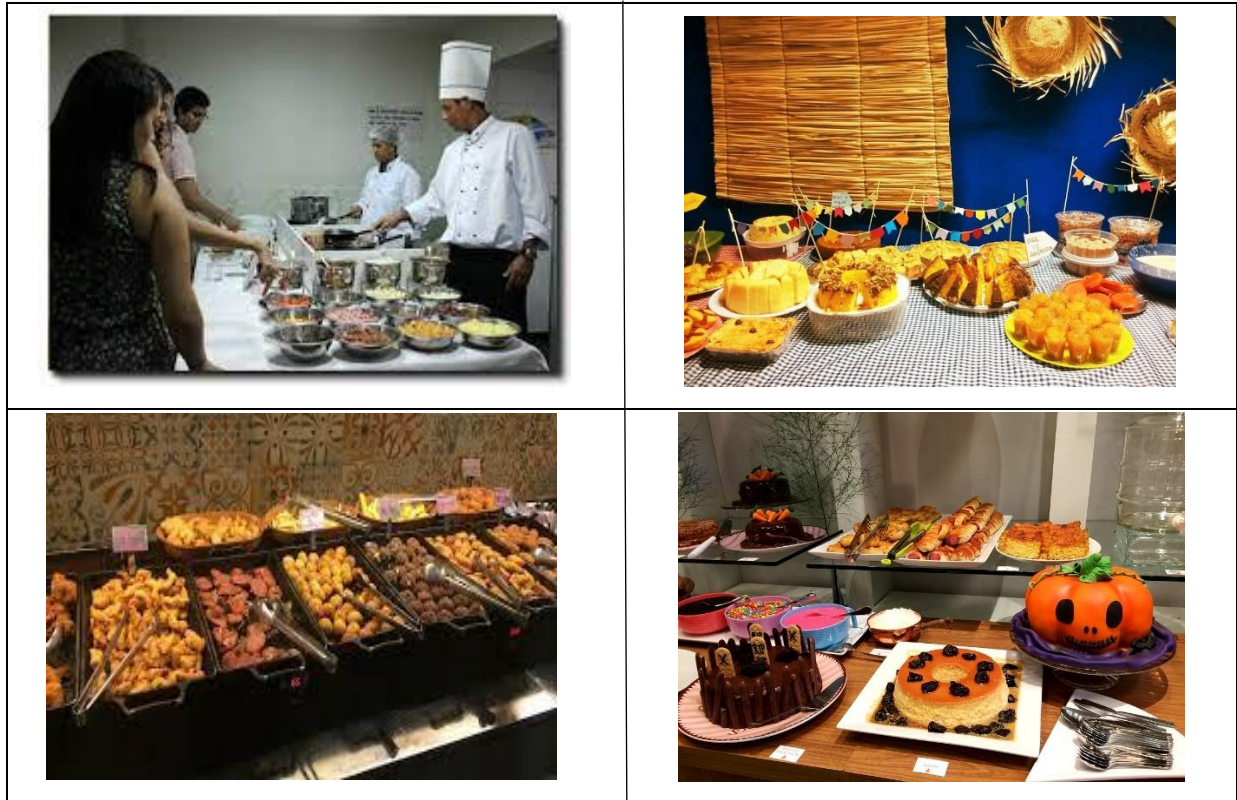
4.3.17. Os serviços são realizados dentro do restaurante, incluindo seu preparo e considerando o número de hóspedes e a estrutura necessária para o atendimento. Poderá ser utilizado outros espaços para a realização dos serviços, que serão previamente direcionados pela Unidade, a fim de atender os hóspedes com maior qualidade, se necessário.

4.4. DA EXPLORAÇÃO E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES (LANCHONETE E PISCINA) AOS HÓSPEDES E CLIENTES DA UNIDADE

4.4.1. A empresa **DEVERÁ** oferecer diariamente, os serviços de refeições (almoço e jantar), para os clientes da unidade. O cardápio mínimo, quando montado o buffet, deverá seguir as regras de composição conforme item 4.3.

4.4.2. É facultado à empresa, a oferta de serviço tipo “*à la carte*” para atendimento a público **inferior de 30 hóspedes**. Os alinhamentos para a oferta nesse formato de serviço devem ser realizados com o Fiscal e Gerência de Unidade.

4.4.3. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** incrementar os serviços de refeições com a oferta em datas temáticas (dia das crianças, páscoa, dia das bruxas, ilha ao vivo ou rodízio de massas, caldos e pizza, comida de boteco, cozinha internacional, estações do ano, carnaval, festa junina e outros), incluindo decoração, de acordo com a viabilidade e número de hóspedes na casa, de forma a oferecer um serviço de alimentação diferenciado, agregando valor ao seu negócio e auxiliando na captação de público.



Imagens meramente ilustrativas

4.4.4. As datas dos eventos e decoração deverão previamente alinhadas com o gestor da unidade.

4.4.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** dispor de uma rampa para comercialização de sobremesas como doces, compotas, tortas, pudins, mousses e outros, preferencialmente produtos regionais, de forma a complementar os serviços de refeição.

4.4.6. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar os serviços de atendimento na piscina com bebidas, petiscos, picolés, snacks e outros durante todo seu funcionamento.

4.4.7. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar os serviços de lanchonete com atendimento com lanches rápidos, sendo salgados, pão de queijo, sanduiches, tortas, saladas de frutas, bebidas e outros, conforme horários alinhados item 4.1.10.

4.5. ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR)

4.5.1. Na elaboração dos cardápios, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** elaborar cardápios variados, com no mínimo **30 (trinta) dias de antecedência** e ser submetido à aprovação pela Gerência de Saúde do Sesc em Minas, sendo permitida a repetição de cardápio bimestralmente.

4.5.2. As carnes poderão ser porcionadas, sem limitação *per capita*.

4.5.3. Para a confecção dos cardápios de almoço e jantar, deve-se observar, ainda, a incidência mensal de carnes, conforme planilha a seguir:

COMPOSIÇÃO REFEIÇÕES - INCIDÊNCIA MENSAL			
Item	Tipos	Preparação	Frequência média mensal por serviço
Carne branca	Ave	Grelhada	5
		Assada	7
		Cozida, ensopada	8
	Peixe	Ensopado	3
		Assado	3
		Frito	4
Carne vermelha	Bovino (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, fígado, lagarto, maminha, picanha, patinho, acém, cupim, fraldinha, paleta, rabada, costela, coxão duro, músculo)	Bife grelhado (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, picanha)	5
		Moída	4
		Cozida, ensopada	4
		Assada	4
	Carne suína (feijoada, costelinha, bisteca, copa lombo, filé mignon, pancetta, lombo, pernil)	Cozida, ensopada	4
		Assada	5
		Grelhada, frita	4

*Miúdos e embutidos entrariam como opção adicional ao cardápio.

4.5.4. As carnes **deverão** ter modos de preparo diferentes para aumentar a opção de escolha dos clientes (assadas, cozidas, grelhadas, ensopadas, entre outras).

4.5.5. Substituições no cardápio poderão ser realizadas desde que garanta a incidência das carnes e a manutenção do cardápio mínimo e ainda, que não se destoe das demais preparações.

4.5.6. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** disponibilizar a opção de porção de ovos aos clientes (omelete ou frito) que assim solicitarem, como substituição à porção de carnes ou com venda à parte.

4.5.7. Para a montagem dos cardápios, além da incidência, deve-se considerar:

4.5.7.1. Variedade – utilizar insumos e preparações diversas, obedecendo, nos casos de hortifrutis, a safra e entressafra;

4.5.7.2. Coerência – as preparações dos cardápios devem se complementar entre si, combinando cores, sabores, aroma, textura, temperatura;

4.5.7.3. Qualidade – os insumos devem ser de boa qualidade e procedência. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- i. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- ii. Utilização de arroz tipo 01, agulhinha;
- iii. Utilização de feijão tipo 01 (um) - carioquinha, vermelho, roxinho e preto;
- iv. Utilização de massas de sêmola, com ovos ou massa fresca, de primeira qualidade;
- v. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- vi. Legumes, raízes e tubérculos de primeira qualidade. No caso de constarem em preparações cozidas, devem apresentar o ponto de cocção adequado;
- vii. As frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração.

4.5.8. Deve ser priorizado, o uso de temperos naturais como alho, cebola, cheiro verde, açafrão, alecrim, cebolinha e outros. Óleos e sal devem ser usados com moderação.

4.5.9. Sugere-se que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA disponibilize opções complementares de cortes de carnes nobres grelhadas, pratos *à la carte* elaborados, para comercialização com valores diferenciados, agregando, assim, valor aos serviços de alimentação.

4.5.10. As preparações quentes deverão ser servidas em balcões de distribuição ou réchauds.

4.6. DO FORNECIMENTO DOS LANCHES PARA OS ALUNOS DO COLÉGIO

4.6.1. Os lanches deverão ser entregues conforme os cardápios definidos, respeitando as orientações contidas no Item 4.6.5 - Padronização de Alimentos.

4.6.2. Lanches dos alunos do colégio

4.6.2.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá ofertar em sua proposta o valor unitário que obrará do Sesc em Minas pelo fornecimento de lanches, não podendo ser superior a **R\$ 5,78 (Cinco reais e setenta e oito centavos)**.

4.6.2.2. A estimativa, considerando os 24 (vinte e quatro) meses, para o fornecimento de lanches da Unidade é de **257.076 unidades**. Registra-se que se trata de mera estimativa, podendo sofrer variações, não havendo, portanto, qualquer obrigatoriedade de contratação pelo Sesc em Minas com base na presente estimativa informada.

4.6.2.3. O Colégio Sesc Araxá fará a previsão mensal, a nível de planejamento, com os quantitativos previstos para entrega com horários estipulados.

4.6.2.4. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** elaborar cardápios seguindo a proposta do item 4.6.2.8, encaminhando para validação/aprovação da área técnica e diretoria do colégio com no mínimo **30 (trinta) dias de antecedência**.

4.6.2.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá inserir no cardápio preparações diferenciadas em datas especiais, como festa junina, dia das crianças, páscoa, encerramento do ano letivo (“Buraco quente” (pão com carne), milho cozido, canjica, donuts, rocambole, mini sanduiche, mini chocotone, rabanada, bolo de cenoura e chocolate com cobertura) que deverão ser aprovadas pela área técnica e diretoria do colégio.

4.6.2.6. Excepcionalmente, poderá haver a supressão de alguma opção de cardápio, por demanda da instituição, que será alinhada previamente com a CONTRATADA e formalizada entre as partes.

4.6.2.7. Os produtos deverão ser montados/finalizados no dia da entrega, de modo a garantir a qualidade e características organolépticas. Os produtos deverão ter validade de 24 horas após sua finalização.

4.6.2.8. Cardápio proposto:

LANCHE - COLÉGIO SESC ARAXÁ				
Cardápio 1	Cardápio 2	Cardápio 3	Cardápio 4	Cardápio 5
Leite com achocolatado	Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de Laranja	Suco de polpa
Bolo sabores	Pão Bisnaguinha com manteiga	Pão doce com manteiga	Pão francês com requeijão	Mini pizza caseira de frango com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Salada de Fruta	Fruta inteira	Fruta Picada
Cardápio 6	Cardápio 7	Cardápio 8	Cardápio 9	Cardápio 10
Suco de Polpa	Leite com achocolatado	Suco de Polpa	Leite com achocolatado	Suco de laranja
Bolo sabores	Pão de queijo	Muffin salgado sabores	Pão francês com manteiga	Pão de forma com patê de frango
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 11	Cardápio 12	Cardápio 13	Cardápio 14	Cardápio 15
Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de polpa	Vitamina de frutas com aveia	Suco de laranja
Biscoito de polvilho assado	Pão de doce com requeijão	Biscoito caseiro de coco	Pão francês com manteiga	Bolo sabores
Fruta picada	Fruta inteira	Salada de Fruta	Fruta inteira	Fruta picada
Cardápio 16	Cardápio 17	Cardápio 18	Cardápio 19	Cardápio 20






Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de polpa	Leite com achocolatado	Suco de polpa
Misto frio com pão de forma integral	Pão francês com requeijão	Esfirra de carne moída	Biscoito de queijo	Bolo sabores
Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira	Fruta picada	Fruta inteira
Cardápio 21	Cardápio 22	Cardápio 23	Cardápio 24	Cardápio 25
Leite com achocolatado	Suco de polpa	Suco de Polpa	logurte	Suco de laranja com cenoura
Pão de queijo	Cookies de banana com chocolate	Pão doce com manteiga	Bolo sabores	Pão francês com muçarela
Fruta picada	Fruta inteira	Salada de Fruta	Fruta inteira	Fruta picada




4.6.3. Descrição dos produtos

4.6.3.1. Os produtos a serem entregues deverão se ater à descrição e forma de entrega a seguir:

ITEM	RECEITUÁRIO PADRÃO	IMAGENS (meramente ilustrativas)
Biscoito caseiro de coco	Produto composto basicamente por açúcar, farinha de trigo, leite condensado, leite, fermento, ovos, margarina e coco. * As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto.	
Biscoito de polvilho	Assado, preparado basicamente com polvilho azedo, água, leite, ovos, óleo e, sal podendo ser adicionado de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato circular ou em forma de U	
Bisnaguinha com recheio de manteiga	Bisnaguinha: composta basicamente de farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, sal, fermento biológico e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Peso médio de 20 gramas por unidade. Formato: cilíndrico. Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.	

Bolos sabores	<p>Bolos fabricados com produtos de boa qualidade, não sendo permitido o uso de massa pronta. Pode ser entregue em formato de <i>cupcake</i> ou em pedaço retangular. As receitas podem ser adicionadas de outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto. Deverão ser alternados os sabores a cada entrega: chocolate, fubá, milho, cenoura e formigueiro.</p>	
Esfirra de carne moída	<p>Salgado assado, em formato triangular, recheado com carne moída magra, refogada e adicionada de outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O recheio deve ser distribuído até as extremidades do salgado. Todos os ingredientes do recheio devem estar agregados e possuir textura úmida.</p>	
Misto frio com pão de forma integral	<p>Com pão de forma integral: massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo ser adicionado de substâncias como: farinha integral, farinha de centeio ou outros ingredientes que não descaracterizem o produto. A gramatura do pão deve ser de aproximadamente 25g por fatia e o formato padrão.</p> <p>Recheio: Presunto - Produto cárneo industrializado sem capa de gordura. A carne deve ser firme e úmida, sem manchas amarelas ou verdes. Muçarela – Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	
Pão de forma com patê de frango	<p>Pão de forma recheado com patê de frango temperado. O recheio deve ser aplicado à toda extensão do pão</p> <p>Pão de forma: massa fermentada, com poros finos e casca fina e macia. A gramatura do pão deve ser de aproximadamente 25g por fatia e o formato padrão.</p> <p>Recheio: patê de frango, feito com requeijão cremoso, frango desfiado e temperado (sal, alho, colorífico e cebola), na proporção de 50% de frango desfiado e 50% requeijão.</p>	
Pão de queijo / Biscoito de queijo	<p>Composto basicamente por polvilho, leite, ovos, óleo, sal e queijo canastra, curado ou meia cura.</p> <p>Formato: Biscoito de queijo: Palito Pão de queijo: Redondo</p>	

Pão doce com recheio de manteiga	<p>Pão: Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado.</p> <p>Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
Pão doce com recheio requeijão	<p>Pão: Produto à base de massa fermentada, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Formato arredondado.</p> <p>Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	
Pão francês com recheio de manteiga	<p>Pão: Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p>Manteiga: produzida exclusivamente por leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados; não deve apresentar aspecto rançoso.</p>	
Pão francês com recheio de Requeijão Cremoso	<p>Pão: Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p>Requeijão Cremoso: composto basicamente por leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo.</p>	
Pão francês com muçarela	<p>Pão: Massa de farinha de trigo, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha, adicionado ou não de outros ingredientes. Cor bege, textura crocante por fora, macio por dentro. Formato padrão.</p> <p>Muçarela – Queijo de massa filada, fabricado com leite pasteurizado. Deve conter cheiro e sabor de leite, textura firme e sem buracos.</p>	
Mini pizza caseira de frango	<p>Massa: composta basicamente por farinha de trigo, leite, sal, óleo e fermento.</p> <p>Recheio: Peito de frango desfiado cozido e temperado (alho, sal e cebola), molho de tomate e muçarela. Orégano opcional.</p>	

		
Muffin salgado sabores	<p>Massa composta basicamente de farinha de trigo, leite, ovos, óleo e fermento em pó. Opcional: cheiro verde.</p> <p>Para o sabor de cenoura deverá ser acrescentado à massa: cenoura e queijo tipo canastra ou padrão.</p> <p>Para o sabor de milho deverá ser acrescentado à massa: milho verde, farinha ou farelo de milho e queijo tipo canastra ou padrão. Deve ser entregue em formato de <i>cupcake</i>.</p>	
Cookie de banana com chocolate	<p>Massa a base de banana, chocolate em pó, aveia, farinha de trigo, açúcar, óleo e fermento em pó.</p> <p>Deve ser entregue em formato arredondado.</p>	

4.6.4. Medidas caseiras

4.6.4.1. Os lanches deveram ser distribuídos com as seguintes medidas caseiras e por faixa etária:

MEDIDAS CASEIRAS E GRAMATURA		
Preparações	Faixa etária/Per capita	
	2 a 5 anos - Educação infantil	6 a 10 anos - Ensino Fundamental
Biscoito caseiro de coco	2 unidades de 20g cada	3 unidades de 20g cada
Biscoito de polvilho assado	2 unidades de 25g cada	3 unidades de 25g cada
Bolos	Pedaço de 40g	Pedaço de 60g
Esfirra de carne moída	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Misto frio com pão de forma integral	1 fatia de pão de forma integral partida ao meio, recheio de 10g de presunto e 10g de muçarela	2 fatias de pão de forma integral, recheio de 15g de presunto e 15g de muçarela

Pão Bisnaguinha com manteiga	2 unidades de 20g cada 1 Colher de chá rasa de manteiga (5g)	3 unidades de 20g cada 1 colher de sobremesa nivelada (10g) de manteiga
Pão de forma com patê de frango	1 fatia de pão de forma partida ao meio, com recheio de patê de frango (5g de frango e 5g de requeijão)	2 fatias de pão de forma, recheio de patê de frango (10g de frango e 10g de requeijão)
Pão de queijo/Biscoito de queijo	2 unidades coquetel (20g cada)	3 unidades coquetel (20g cada)
Pão doce com requeijão	Unidade de 25g de pão Colher de sopa rasa (10g) de requeijão	Unidade de 50g de pão 1 colher de sopa cheia (25g) de requeijão
Pão doce com manteiga	Unidade de 25g de pão Colher de chá (5g) de manteiga	Unidade de 50g de pão 1 colher de sobremesa (10g) de manteiga
Pão francês com manteiga	Unidade de 25g de pão Colher de chá rasa (5g) de manteiga	Unidade de 50g de pão Colher de chá cheia (10g) de manteiga
Pão Francês com requeijão	Unidade de 25g 1 colher de sopa (10g) de requeijão	Unidade de 50g 1 colher de sopa (25g) de requeijão
Pão Francês com muçarela	Unidade de 25g de pão Fatia de 10g de muçarela	Unidade de 50g de pão Fatia de 20g de muçarela
Mini pizza caseira de frango com muçarela	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Muffin Salgado	Unidade de 50g	Unidade de 70g
Cookies de banana com chocolate	2 unidades (20g) cada	3 unidades (20g) cada
BEBIDAS		
Leite com achocolatado	140ml de leite e 6g de achocolatado	160ml de leite e 8g de achocolatado
Suco de laranja com cenoura	120ml de suco de laranja, 30 ml de suco de cenoura, 6g de açúcar	140ml de suco de laranja, 40 ml de suco de cenoura, 7g de açúcar
Suco de laranja	150 ml de suco de laranja	180 ml de suco de laranja
Sucos de Polpa com açúcar	150ml de suco (50g de polpa 100ml de água) 6g de açúcar	180ml de suco (60g de polpa 120ml de água) 7g de açúcar
Vitamina de frutas com aveia	100ml de leite, 20 ml de água 30g de fruta, 4g de açúcar, 4g de aveia	120 ml de leite, 20 ml de água 40g de fruta, 5g de açúcar, 5g de aveia
FRUTAS INTEIRAS		

PARA TODAS AS FAIXAS		
Banana prata	55 gramas	
Goiaba	170 gramas	
Maçã	110 gramas	
Mexerica	100 gramas	
Pera	110 gramas	
FRUTAS FRACIONADAS		
	2 a 5 anos - Educação infantil	6 a 10 anos - Ensino Fundamental
Abacaxi, Kiwi, Melancia, Melão, Mamão Havaí, Uva sem caroço	50 gramas	60 gramas
Salada de Frutas (mínimo de 3 tipos de frutas e máximo de 5 tipos. Sendo as mesmas descritas acima)	50 gramas	60 gramas
IOGURTE		
	2 a 5 anos - Educação infantil	6 a 10 anos - Ensino Fundamental
logurte	Embalagem de 180ml	Embalagem de 180ml
	logurte líquido, pronto para beber, elaborado a partir de leite reconstituído e/ou leite integral, contendo: açúcar, fermentos lácteos, espessantes, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substâncias permitida. Sabores: morango, coco, vitamina de frutas.	logurte líquido, pronto para beber, elaborado a partir de leite reconstituído e/ou leite integral, contendo: açúcar, fermentos lácteos, espessantes, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substâncias permitida. Sabores: morango, coco, vitamina de frutas.

4.6.5. Padronização dos alimentos.

4.6.5.1. Os insumos devem:

4.6.5.1.1. Ser de boa qualidade e procedência, produzidos com matérias-primas adequadas;

4.6.5.1.2. Ser atendidos nos pesos e/ou porções especificadas, assegurando o referido padrão e preservando as particularidades desses;

4.6.6. Frutas

4.6.6.1. Para a composição dos lanches deverá ser observada a safra e entressafra das frutas, bem como a forma de entrega, definida conforme quadro abaixo:

FRUTA INTEIRAS	FORMA DE ENTREGA
Banana (prata)	Com casca, inteira e íntegra. As frutas deverão ser embaladas individualmente, em plástico filme transparente, que confira ao produto a proteção necessária (Excetuando a banana).
Goiaba	
Maçã	
Mexerica	
Pêra	
FRUTA PICADAS	FORMA DE ENTREGA
Abacaxi	Fatiada em cubos pequenos ou unidade (bago da uva), sem aspecto de fruta "passada", com odor e sabor característicos servido em tigelas de polietileno.
Kiwi	
Mamão	
Melancia	
Melão	
Uva sem semente	

4.6.6.2. Poderão ocorrer inclusão de outras frutas no decorrer do ano letivo desde que previamente alinhado e aprovado com a diretora do colégio e área técnica da Gerência de Saúde.

4.6.6.3. As frutas deverão ser apresentadas sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas. Para frutas que serão servidas fracionadas, a manipulação e envase devem ser realizados no dia da entrega.

4.6.6.4. Deverá haver rodízio entre as frutas pré-determinadas para evitar a repetição.

4.6.7. Bebidas

4.6.7.1. Sucos e achocolatado: deverão ser produzidos no turno do consumo e acondicionados em garrafas térmicas, em temperatura de refrigeração (entre 7 e 10°C);

4.6.7.2. As garrafas deverão ser identificadas com etiquetas indicando o conteúdo por preparação. Deverão ser determinadas as cores para o envase das bebidas, sendo uma cor específica para leite e outra diferente para sucos. Necessariamente, os produtos devem ser entregues nas cores pré-definidas. Exemplo: garrafa azul para achocolatado e vermelha para sucos.

4.6.7.2.1. Descrição das garrafas térmicas: Confeccionada em polietileno ou plástico similar de alta resistência. Alça superior para transporte, estrutura resistente, revestimento interno com manta térmica, isolamento térmico com espuma de poliuretano, livre de CFC, com sistema de servir de torneira (deve ser removível para facilitar higienização). Bocal largo com tampa rosqueada para despejar bebidas.

4.6.7.2.2. Higienização das garrafas térmicas: deve ser realizada conforme indicação do fabricante. Sugere-se que as garrafas sejam higienizadas da seguinte maneira:

- a. Limpeza interna: Diariamente: lavar com água e sabão neutro, sempre após o uso, enxaguar bem e deixar secar naturalmente. Semanalmente: inserir duas colheres de bicarbonato de sódio e água quente dentro da garrafa, deixar agir por 12h, retirar o conteúdo e enxaguar a garrafa;
- b. Limpeza externa: Diariamente: limpar com pano úmido e sabão neutro. Não imergir a garrafa.
- c. A empresa deverá manter atualizado o cronograma semanal de higienização das garrafas, que será solicitado sempre que necessário e conferido durante as visitas técnicas.

4.6.7.3. Iogurtes: deverão ser entregues em embalagem individual e original, constando em seu rótulo informações como: nome do produto, marca comercial, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade, identificação de lote, conteúdo líquido, informação nutricional, razão social, endereço completo e CNPJ da empresa. Forma de apresentação: potes ou frascos.

4.6.8. Utensílios

4.6.8.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para o fornecimento dos serviços de lanches aos alunos do Colégio: tigelas, colheres e copos.

4.6.8.2. Deverão ter qualidade e quantidade adequadas para a eficiente prestação do serviço. A quantidade por turno deverá ser confirmada com a diretoria do colégio, podendo este número variar durante o ano letivo.

4.6.8.3. Deverão ser de polipropileno homopolímero virgem de 1º uso, atóxico (BPA free), de cores diferenciadas para as bebidas sucos e leite, acabamento liso, resistente à altas temperaturas e à máquina de lavar louças.

4.6.8.4. A guarda e higienização são de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA;

4.6.8.5. A reposição dos utensílios deverá ocorrer sempre que necessário, seja por desgaste do material utilizado, diminuição do quantitativo inicial ou aumento de aluno no turno.

4.6.9. Condições de entrega

4.6.9.1. A Contratada deverá entregar o material no quantitativo solicitado e em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, de forma parcelada, nas datas e horários especificados.

4.6.9.2. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos que não atendam aos padrões estabelecidos, conforme especificações técnicas contidas nesse Termo de Referência, cabendo ao Sesc Minas Gerais aplicar as penalidades previstas no Edital. A reposição dos produtos não conformes deve ser realizada de maneira imediata, a partir da não aceitação pelo Colégio Sesc Araxá.

4.6.10. A previsão de entrega é de segunda a sexta-feira, sendo que excepcionalmente, poderão ocorrer entregas sábados e feriados.

4.6.11. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar a cada entrega, recibo contendo os dados da empresa, descritivo do lanche, quantitativo fornecido, valor unitário e total da entrega do dia. Este deverá ser assinado pelas partes, com a hora da entrega e arquivado para conferência mensal, para fins de pagamento da nota fiscal.

5. CONTROLE E COLETA DE AMOSTRAS DOS SERVIÇOS

5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, e manter Manual de Boas Práticas de Fabricação periodicamente atualizado.

5.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** reservar amostra dos alimentos servidos diariamente de todos os serviços e mantê-las em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas.

5.3 Quando o Sesc julgar necessário e em caso de incidência de duas ou mais pessoas com estado de toxinfecção alimentar, será solicitado a apresentação de laudo microbiológico dos produtos, provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais, conforme Legislação Vigente RDC – 12/01 – ANVISA/MS. Os custos das análises deverão ser arcados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

5.4 Caso haja contaminação alimentar comprovada ou outras questões relacionadas ao serviço de alimentação que gerem responsabilidade civil, penal ou administrativa, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, incluindo os custos correspondentes.

6 FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

6.1 O Sesc em Minas, através do Fiscal de Contratos e da Equipe de Fiscalização (equipe de Nutrição da Gerência de Saúde, Gestor da Unidade do Sesc Araxá ou por representante designado), fará visitas técnicas não agendadas aos espaços de alimentação, após a

contratação, para acompanhamento, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme detalhamento no **Anexo - Avaliação dos Serviços**.

6.2 Diariamente o fiscal/suplente fiscal do contrato (ou outro designado) poderá realizar degustação/prova, de todos os serviços contratados de forma a verificar e atestar a qualidade dos produtos oferecidos.

6.3 A fiscalização e supervisão não exclui e nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade com o Sesc em Minas.

6.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá ainda receber visitas não programadas de outras áreas do Sesc em Minas, a fim de inspecionar o estado de apresentação e conservação dos locais de trabalho, instalações prediais, equipamentos e mobiliário.

7 DAS OBRIGAÇÕES DO SESC EM MINAS

7.1 Em até 20 dias (úteis), realizar o registro do início da execução contratual mediante a conferência dos equipamentos, de interesse da empresa, e estrutura física dos espaços feito em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA;

7.2 Providenciar semestralmente a lavagem da caixa d'água que guarnece os espaços de alimentação, e encaminhar a cópia do Certificado de Limpeza para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA;

7.3 Realizar o pagamento de todos os serviços prestados, de acordo com os valores estabelecidos em contrato;

7.4 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

7.5 Acompanhar, supervisionar e fiscalizar diariamente a execução dos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer operação que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas. Elaborar relatório com detalhamento das falhas detectadas, realizando registros e acompanhamento das ações para regularização por parte da empresa;

7.6 Notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados;

7.7 Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de água e luz.

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA/CONTRATADA

8.1 A execução dos serviços deverá atender as normas de industrialização, preparação de alimentos e limpeza, compreendendo, entre outras: RDCs nº 216 de 15/09/2004 e nº 275 de 21/01/2002, da ANVISA, Portaria nº 326 de 30/07/1997 e Portaria nº 1428 de 26/11/1993

8.2 SERVIÇOS

8.2.1 Durante a distribuição dos serviços de refeições (almoço e jantar), a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter disponível serviço de mesa aos clientes para atendimento individualizado de bebidas e demais itens necessários.

8.2.2 Durante toda a distribuição do café da manhã e refeições, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá zelar pela higiene do ambiente.

8.2.3 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais e servir os alimentos em condições ideais, com ótima apresentação e sabor agradável.

8.2.4 Todos os produtos disponibilizados deverão ser produzidos preferencialmente no dia da distribuição, possuir harmonia na disposição dos itens e padronização para os cortes de frutas, legumes, bolos, roscas, frios e outros.

8.2.5 Garantir a reposição dos itens das refeições (café da manhã, almoço e jantar) até o término do horário de prestação dos serviços, em sua integralidade, e de forma proporcional ao número de clientes a ser atendido.

8.2.6 Para o restaurante da unidade, os pratos e xícaras deverão ser em louça branca e os talheres em aço inoxidável. As bebidas devem ser servidas em copos de vidro.

8.2.7 Para a distribuição das refeições, deve-se utilizar vasilhames padronizados (rede de hotelaria), condizentes com a quantidade e tipo de alimentos, e compatível com o fluxo de movimento, para proporcionar a harmonia da apresentação.

8.2.8 Criar fluxo adequado de distribuição do buffet.

8.2.9 Manter afixados e de forma padronizada os cardápios de refeições oferecidos no dia. Todos os produtos ofertados devem estar precificados, com valores expostos ao cliente de forma padronizada e com boa apresentação.

8.2.10 Todas as preparações do café da manhã e refeições devem ser identificadas, com plaquinhas padronizadas. Não deverão ser utilizadas plaquinhas com escrita manual.

8.2.11 Fornecer e manter em bom funcionamento *dispensers*, repondo os materiais necessários: papel higiênico, sabonete, álcool gel e papel toalha não reciclado nos espaços de alimentação, vestiários e banheiros utilizados pelos clientes.

8.2.12 Responsabilizar-se pela contratação e pagamento do gás GLP necessário. Toda a gestão contratual deste insumo será de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, bem como a manutenção das instalações, equipamentos de segurança concernentes às legislações em vigor e higienização do espaço, inclusive realizando o teste de estanqueidade da rede de gás, devendo manter atualizada as inspeções e a documentação pertinente. Os botijões/cilindros deverão obrigatoriamente ficar do lado de fora do local destinado a cocção de alimentos, em local arejado, coberto e protegido das intempéries.

8.2.13 Sinalizar cada setor com placas de informação sobre o trabalho que é realizado naquele setor e os riscos que apresentam tanto para o restaurante da unidade quanto para o refeitório do colégio.

8.2.14 É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto derivado ou não do tabaco.

8.3 FUNCIONÁRIOS

8.3.1 Possuir profissional responsável (preposto) para responder por todas as atividades desenvolvidas no local, por parte da CESSIONÁRIA/CONTRATADA. As demandas formais do Sesc em Minas e de clientes externos, deverão ser respondidas em **até 2 dias corridos**.

8.3.2 Utilizar de mão de obra devidamente qualificada para a execução dos serviços, observando a complexidade de cada cargo e com treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos e outros, conforme legislação vigente, mantendo registros de participação.

8.3.3 Realizar treinamentos semestrais, e sempre que necessário, de atendimento, abrangendo orientações como: bom atendimento, postura e comportamento, boa comunicação, cordialidade, eficiência e atenção aos clientes, mantendo registros de participação.

8.3.4 Comprovar, que possui em seu quadro funcional ou contratado, profissional de nível superior em Nutrição com registro no Conselho Regional atualizado. Sua carga horária na unidade deverá ser comprovada e estar em conformidade com a Resolução CFN nº 600/2018 e atender às demandas da unidade (unidade e colégio) também para os finais de semana e feriados.

8.3.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter diariamente no estabelecimento, funcionários em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos clientes.

a) Café da manhã e refeições: funcionários em número suficiente para reposição de alimentos e utensílios, recolhimento de mesas e higienização do ambiente. Recomenda-se para o serviço de mesa durante o almoço e jantar, o número 01 (um) garçom para cada vinte e cinco (25) clientes;

b) Colégio: manter funcionário em quantidade suficiente para atendimento dos alunos em todos os turnos.

8.3.6 Os funcionários dos espaços de alimentação deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências dos espaços de alimentação.

8.3.7 Todos os funcionários designados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverão possuir vínculo jurídico com este, através de assinatura de Carteira Profissional (CTPS), ou constar no Contrato Social ou em Contrato de Trabalho, sendo de única e exclusiva responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA a observação da legislação trabalhista, previdenciária, de segurança e higiene do trabalho, podendo o Sesc em Minas realizar a retenção de valores, caso haja qualquer acionamento judicial ou extrajudicial em decorrência do descumprimento da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho). É vedada a utilização de mão de obra irregular.

8.3.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte e alimentação dos funcionários contratados.

8.3.9 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus funcionários, quando em serviço.

8.3.9.1 Todo acidente de trabalho, seja ele com ou sem afastamento, fatal, bem como acidente envolvendo danos materiais, com veículos, equipamentos e instalações, deve ser comunicado imediatamente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA ao Fiscal de Contrato do CEDENTE/CONTRATANTE.

8.3.9.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá contatar o CEDENTE/CONTRATANTE por escrito e fornecer cópia e número da CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho), para que seja instaurada investigação do acidente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

8.3.10 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá observar o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC, e atender às normas de segurança e saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, estejam envolvidos na prestação dos serviços.

8.3.11 Higiene e apresentação pessoal:

8.3.11.1 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

8.3.11.2 Durante a operação, as mãos devem ser lavadas constantemente, com água e sabão neutro bactericida ou, após a lavagem com sabão neutro, deve ser realizada assepsia das mãos utilizando solução de álcool em gel 70% (setenta por cento).

8.4 UNIFORMES

8.4.1 Manter os funcionários em serviço devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da unidade, aquele que não preencher esta exigência.

8.4.2 Fornecer número satisfatório de uniformes completos, padronizados (calça, camisa e avental) e em conformidade com a legislação sanitária municipal, a cada um de seus funcionários, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho).

8.4.3 Todos os funcionários deverão portar cartão de identificação, no qual deverão constar seu nome, sua função e nome da empresa, exceto os profissionais que realizam a manipulação dos alimentos nas áreas de pré-preparo.

8.5 INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

8.5.1 INSTALAÇÕES PREDIAIS

8.5.1.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais dos espaços, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução destes, mantendo a conformidade com o padrão existente.

8.5.1.2 É de obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todas as instalações prediais em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

8.5.1.3 Instalações hidrossanitárias e pluviais

8.5.1.3.1. Corrigir vazamentos e outras anormalidades nos encanamentos da rede de água e esgoto, conexões, registros, torneiras, pias, vasos sanitários, caixas sifonadas, substituindo-

os ou consertando registros, válvulas retentoras, torneiras, boias e outros dispositivos hidráulicos danificados caso necessário;

8.5.1.3.2. Corrigir a regulação de válvulas e caixas de descarga (internas e externas), válvulas de mictórios, registros, engates, sifões, caixas sifonadas e outros dispositivos, trocando-os ou reparando-os, quando necessário;

8.5.1.3.3. Realizar reparações na vedação dos metais, ferragens e louças dos sanitários, corrigindo ou substituindo o que estiver danificado;

8.5.1.4. Instalações elétricas prediais

8.5.1.4.1. Corrigir falhas nos quadros de distribuição, substituição de dispositivos elétricos, reaperto de conectores.

8.5.1.4.2. Corrigir falhas no sistema de iluminação e das tomadas em geral, incluindo o conserto ou a substituição de condutores, interruptores, lâmpadas, reatores, fotocélula, contadores, relês e fusíveis e tomadas, sejam externas ou de embutir, simples ou tripolar, com ou sem aterramento.

8.5.1.4.3. Corrigir falhas na rede embutida ou aparente, de baixa tensão, incluindo quadros de distribuição, disjuntores, condutores, canaletas, calhas, receptáculos, interruptores, substituindo os itens necessários.

8.5.1.5. Instalações civis

8.5.1.5.1. Realizar eventuais correções em revestimentos de paredes, tetos e pisos (pintura, azulejos, cerâmicas, granitina, granito, rejuntamentos, rodapés, fixações, proteções, calafetação de juntas).

8.5.1.5.2. Realizar regulação, alinhamento, ajustes de pressão, lubrificações de portas e janelas, consertos ou, se necessário, substituição de fechaduras, travas, dobradiças, molas hidráulicas, cordoalhas, prendedores, puxadores, trincos, incluindo serviços de plaina.

8.5.1.5.3. Corrigir falhas em revestimentos de pisos, acessos, corrimãos.

8.5.1.5.4. Executar revisão geral de janelas, portas, corrigindo as falhas encontradas e/ou substituindo partes; fazer inspeção geral nas esquadrias, realizando lixamentos, soldas, pinturas, vedações, regulagens nas fixações e remoção de partes enferrujadas, lixamento, impermeabilização, pintura, reaperto de parafusos, instalação e/ou substituição de peças como puxadores e fechaduras, com vistas a corrigir/reparar portas, janelas sempre que necessário,

8.5.1.5.5. Realizar reparos, montagem e desmontagem de divisórias (com ou sem vidro).

8.5.1.5.6. Realizar instalação de telas de proteção, quadros, murais, acessórios de banheiro e copa, suportes etc.

8.5.2 EQUIPAMENTOS E MOBILIARIOS

8.5.2.1 Os equipamentos a serem instalados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA devem respeitar a estrutura elétrica existente no local a ser alocado. As cargas elétricas superiores aos já existentes deverão ser submetidas à análise e aprovação da Gerência de Manutenção do Sesc em Minas antes do início dos trabalhos, sem, portanto, ser garantida a possibilidade de adequações.

8.5.2.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários utilizados, inclusive aqueles cedidos pelo Sesc, relacionados no **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução dos serviços.

8.5.2.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA tem o prazo de 30 (trinta) dias para realizar as manutenções necessárias, sendo válido, dentro deste período, a apresentação de relatórios/pareceres técnicos ou outro documento que comprove a tratativa.

8.5.2.4 Sessenta dias antes da finalização do contrato de cessão onerosa, o Fiscal do contrato, em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, irá verificar o funcionamento e conservação dos equipamentos e mobiliários relacionados no **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, disponibilizados pela Instituição.

8.5.2.5 Caso os equipamentos e mobiliários não estejam funcionando ou não estejam nas mesmas condições inicialmente apontadas no início do contrato, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar o reparo, manutenção ou substituição até 15 (quinze) dias corridos da data do término da vigência do contrato.

8.5.2.6 Mesmo com os prazos mencionados nos itens acima, é obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todos os equipamentos e mobiliários em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

8.5.3 CONTROLE DE PRAGAS

8.5.3.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar aplicações de inseticidas, raticidas e todos os produtos necessários para o controle de praga em toda extensão de uso das áreas de alimentação cedidas.

8.5.3.2. O controle de pragas (desinsetização, desratização, descupinização e o combate às demais pragas) é o tratamento por meios físicos, químicos ou biológicos das infestações aos níveis tolerados ou recomendados, sem que ocorram danos ao meio ambiente e ao homem.

8.5.3.3. Compreende como praga, a presença no ambiente de forma desequilibrada da população de qualquer espécie de ser vivo, que possa colocar em risco à clientela, funcionários, terceirizados e outros, ou causar desequilíbrios ecológicos, doenças ou mal-estar e como infestação, a ocupação descontrolada de um local por pragas.

8.5.3.4. De acordo com as recomendações da ANVISA, o serviço de controle de pragas deve ser realizado por empresa especializada, de forma a garantir sua execução e consonância às legislações vigentes:

- i. RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004
- ii. Portaria SVS/MS nº 326/1997
- iii. RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002
- iv. RDC N° 52, de 22 de outubro de 2009
- v. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA
- vi. ainda, observar e executar os serviços em consonância com as legislações vigentes municipais, estaduais e federais, bem como a Lei de Crimes Ambientais n.º 9.605 de 12 de fevereiro de 1998 e a Portaria nº 444/2014 do Ministério do Meio Ambiente.

8.5.3.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir e apresentar sempre que for solicitada, o Procedimento Operacional Padrão (POP), elaborado de forma objetiva com as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na prestação do serviço de controle de vetores e pragas urbanas, com descritivo quanto a manipulação de produtos químicos, procedimentos de diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes.

8.5.3.6. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir na validade e apresentar sempre que for solicitada pela Contratante o(s) certificado(s) e FISQP(s) dos produtos a serem aplicados ou quando houver substituição, com o devido registro na ANVISA/Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura ou documentação que comprove a desobrigação desse registro. Os produtos químicos e ou procedimentos utilizados, devem ser autorizados e regulamentados pelos órgãos competentes.

8.5.3.7. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá executar o serviço de controle de pragas **trimestral** nos espaços e apresentar o laudo/certificado de execução do serviço neste mesmo período, num prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a execução do serviço.

8.5.3.8. Responsabilizar-se direta ou indireta por danos ambientais decorrente das atividades realizadas, caso ocorram. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deve garantir a correta manipulação, dosagem e aplicação dos produtos químicos, bem como, a metodologia utilizada para o controle de pragas.

8.5.3.9. Garantir que os produtos químicos utilizados, estejam isentos de defeitos de concepção e/ou manipulação e na validade, assegurando a substituição imediata dos produtos, caso seja comprovada a ineficiência no controle de pragas. Estes procedimentos deverão ser autorizados e regulamentados pelos órgãos competentes sejam utilizados para o controle de pragas.

8.5.4. CAIXAS DE GORDURA

8.5.4.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por realizar limpeza das caixas de gordura **trimestralmente**, para prevenir entupimentos, refluxos, transbordamento ou emissão de odores indesejáveis.

8.5.4.2. A limpeza deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente. Deve ser assegurado que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento e deverá ser comprovada por meio da emissão do Manifesto de Transporte de Resíduo – MTR e Certificado de Destinação Final – CDF em órgão competente, evidenciando a destinação final adequada. Tal documentação deve ser enviado a CEDENTE/CONTRATANTE, quando solicitado.

8.5.5. GESTÃO DE RESÍDUOS

8.5.5.1. A CONTRATADA/CESSIONÁRIA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar para destinação final adequada todos os resíduos gerados que são recolhidos pelo serviço público de limpeza urbana e aqueles que não são, comprovando o descarte adequado mediante emissão do documento de MTR e CDF em órgão competente, quando aplicável.

8.5.5.2. Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade com os procedimentos da unidade.

8.5.5.3. A destinação dos resíduos deverá ser realizada em consonância com às legislações vigentes em esfera federal, estadual e municipal, bem como, atender todas às diretrizes descritas na Deliberação Normativa COPAM nº 232/2019 e demais aplicáveis.

8.5.5.4. Os resíduos constituídos por óleo de fritura usado, não poderão ser descartados em pias, ralos, vasos sanitários, solo e corpos d'água. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar o óleo usado para empresas especializadas que promovam a reciclagem. Para tal, deve ser observada a legislação vigente e enviado o certificado de destinação final a CEDENTE/CONTRATANTE.

8.5.6. GESTÃO DE EFLUENTES

8.5.6.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir os procedimentos mencionados nos itens **CAIXAS DE GORDURA** e **GESTÃO DE RESÍDUOS** com o intuito de atender as obrigações previstas na Resolução da Agência Reguladora de Serviços de Abastecimento de Água e de Esgotamento Sanitário do Estado de Minas Gerais (ARSAE) 040/2013, Resolução CONAMA Nº 430/2011 e demais legislações aplicáveis vigentes.

8.5.6.2. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar as FISPQ's dos produtos químicos utilizados para limpeza e enviá-las sempre que houver alterações dos mesmos.

8.5.6.3. Conforme Artigo 117 da Resolução ARSAE 040/2013: "*Considera-se conduta irregular do usuário passível de sanção pelo prestador: lançamento na rede de esgoto de efluentes não domésticos que, por suas características, exijam tratamento prévio*". Sendo, portanto, fundamental a observância das legislações e resoluções cabíveis.

8.5.7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE COIFAS

8.5.7.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atender o disposto na Norma técnica - ABNT NBR 14.518, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de exaustão (coifa).

8.5.7.2. Procedimentos operacionais

8.5.7.2.1. Os sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem permanecer em operação durante todo o período de funcionamento dos equipamentos de cocção.

8.5.7.2.2. Os filtros dos captadores e do sistema de ar de compensação não devem ser removidos nas condições de operação do sistema.

8.5.7.2.3. As aberturas destinadas à admissão e insuflação do ar de compensação não devem ser obstruídas, de modo a não reduzir a eficiência operacional do sistema de exaustão.

8.5.7.2.4. Todos os equipamentos dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem ser operados de acordo com as instruções do fabricante.

8.5.7.2.5. Os equipamentos de cocção não devem operar enquanto perdurar a indisponibilidade ou inoperância do sistema de exaustão.

8.5.7.3. Manutenção do sistema

8.5.7.3.1. Inspeção

- a) Uma inspeção com periodicidade **mínima semestral** dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido deve ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal habilitado e qualificado. Deve ser registrada em relatório a caracterização de eventuais problemas e medidas corretivas a serem adotadas.
- b) No relatório e laudo de manutenção e limpeza do sistema de coifa existente no espaço de cessão, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato:
 - Dados da CESSIONÁRIA/CONTRATADA (cessionário).
 - Dados do contratante (em caso de terceirização).
 - Dados da Unidade do Sesc em Minas.
 - Metodologia de trabalho, recursos empregados, produtos utilizados, descrição dos testes realizados no sistema.
 - Registro fotográfico (antes e depois).
- c) Inspeções de **menor periodicidade** deve ser executadas, até ser possível determinar o ciclo de limpeza dos componentes do sistema em função do regime operacional e face aos depósitos de gordura e óleo condensado, que não deve exceder 6 mm de espessura em qualquer parte do sistema.
- d) Inspeções de equipamentos, acessórios e dispositivos, tais como os de acionamento, detecção, controle e proteção, devem ser efetuadas de acordo com as instruções dos fabricantes.

8.5.7.3.2. Limpeza

- a) Os filtros, captos e calhas coletoras dos captos devem ser limpos **diariamente**. Os demais componentes do sistema, sujeitos a incrustações, inclusive dutos, devem ser limpos na manutenção programada ou sempre que necessário.
- b) Deve ser adotado um método de limpeza que efetivamente retire qualquer substância incrustada na superfície dos componentes do sistema de exaustão. Os agentes de limpeza

e resíduos provenientes desta também devem ser totalmente removidos. Solventes inflamáveis ou outros processos de limpeza que possam gerar combustão e corrosão não devem ser utilizados. O uso de detergentes biodegradáveis, desengordurantes e jatos de água aquecida é indicado ao tratamento de limpeza.

- c) Durante todo o procedimento de limpeza deve ser assegurado, que não ocorra o acionamento acidental de qualquer equipamento do sistema.

8.5.7.3.3. Manutenção programada/Corretiva

- a) Os procedimentos de desmontagem e remontagem dos carretéis, portas de inspeção, flanges flexíveis e demais elementos da rede devem garantir as condições de estanqueidade, resistência mecânica e proteção previstas na Norma técnica - ABNT NBR 14.518.
- b) Após conclusão da operação de limpeza, todas as chaves elétricas e demais componentes do sistema devem retornar à posição normal de operação. Todas as portas de inspeção devem ser recolocadas.
- c) Cuidados devem ser adotados de forma a não se aplicar produtos químicos de limpeza sobre elos fusíveis ou outros componentes elétricos
- d) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo peças) do sistema de exaustão (coifa) durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento do sistema.

8.5.8. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO DA CÂMARA FRIGORÍFICA

8.5.8.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atender a recomendação do fabricante, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de câmara frigorífica.

8.5.8.2. Manutenção do sistema

8.5.8.2.1. Inspeção

- a) Uma inspeção com periodicidade **mínima trimestral** do sistema deve ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal treinado e qualificado, para constatação da plena operacionalidade de todos os elementos do sistema.
- b) Nas inspeções efetuadas, deve ser registrada em relatório a caracterização de eventuais problemas e medidas corretivas a serem adotadas.
- c) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato o relatório de manutenção do sistema de Câmara Fria existente no espaço de cessão, contendo no mínimo:

- Dados da CESSIONÁRIA/CONTRATADA (cessionário).
- Dados da empresa executora (em caso de terceirização).
- Dados da Unidade do Sesc em Minas.
- Metodologia de trabalho, recursos empregados, produtos utilizados, descrição dos testes realizados no sistema.
- Checklist dos itens inspecionados.

8.5.8.2.2. Manutenção preventiva/Corretiva

a) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar as manutenções preventivas com periodicidade mínima trimestral, considerando no mínimo as seguintes atividades:

- Limpeza da(s) unidade(s) evaporadora(s).
- Limpeza da(s) unidade(s) condensadora(s).
- Medições da pressão do fluido refrigerante.
- Troca ou limpeza dos filtros de ar (quando houver).
- Medições de grandezas elétricas (tensão, corrente).
- Iluminação da Câmara Fria.
- Estado das borrachas de vedação das portas.
- Estado das dobradiças, maçanetas e fechadura das portas.
- Estado do revestimento interno da Câmara Fria.
- Medições de temperaturas (insuflamento e ambiente interno da câmara fria).

b) Cuidados devem ser adotados de forma a não se aplicar produtos químicos de limpeza sobre os componentes elétricos.

c) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo peças) do sistema de Câmara Fria durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento de sistema.

9. DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

9.1 A documentação exigida da CESSIONÁRIA/CONTRATADA será de acordo com a atividade a ser exercida e em conformidade com o **Anexo – Formulário Solicitação da Documentação para Empresas Contratadas**, e com disposições legais, no âmbito municipal, estadual e federal e demais normas aplicáveis.

9.2 Os documentos constantes no **Anexo – Formulário Solicitação da Documentação para Empresas Contratadas** deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias contados do início

da execução dos serviços (salvo relação de funcionários que irão executar as atividades, conforme item 10).

10 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1 No início da execução a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar a relação dos empregados que irão executar as atividades nos espaços de alimentação, juntamente com documento de identificação com foto, para controle de acesso na Unidade.

10.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar e **manter atualizada** a documentação listada abaixo:

- a) Relação de empregados que serão disponibilizados para a prestação dos serviços contendo nome, RG e CPF, telefone, cargo. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao Fiscal do Contrato da Unidade – imediato e sempre que necessário;
- b) Cópias da CTPS ou do livro de registro dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços – imediato e sempre que necessário;
- c) Cópias dos ASOs dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços, conforme periodicidade legalmente determinada – até 15 dias após assinatura contrato.

10.2.1 É prerrogativa da CEDENTE/CONTRATANTE solicitar, a qualquer tempo, a documentação que comprove a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, sendo responsabilidade deste a regularidade e atualização de tal documentação, bem como o fornecimento em até dois dias úteis, sempre que requerido, dos documentos que seguem:

- a) Cópia de folha de pagamentos e respectivos comprovantes de pagamentos;
- b) Guias de FGTS/GPS e respectivos comprovantes de pagamentos;
- c) GFIP.

10.2.2 Além desses, a CEDENTE/CONTRATANTE poderá solicitar outros documentos conforme seu entendimento, aplicando-se o mesmo prazo de fornecimento pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, qual seja, **dois dias úteis** a contar da data de solicitação.

10.2.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá acionar o Fiscal do Contrato/Gerente da Unidade para alinhamentos acerca do requerimento junto aos órgãos competentes para a emissão de Alvará de Funcionamento e Sanitário da área de alimentação no **prazo máximo de até 30 (trinta) dias** após a assinatura do contrato. É responsabilidade da

CESSIONÁRIA/CONTRATADA todos os custos relativos à obtenção destes documentos. A emissão do Alvará Sanitária deverá seguir legislação municipal, quando aplicável.

10.2.4 A regularização da empresa para funcionamento nos espaços da CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir todos os critérios legais e jurídicos das legislações vigentes.

11 CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS OFERECIDOS

11.1. Serão analisados em visitas técnicas, todos os aspectos relacionados à:

- a) Educação sanitária – serão observadas todas as regras da Vigilância Sanitária;
- b) Higiene dos alimentos, dos utensílios e do local de trabalho;
- c) Manipulação de alimentos, observando todas as etapas que compreendem a preparação dos pratos, desde o armazenamento, até a distribuição;
- d) Qualidade da matéria prima-análise de todas as características organolépticas;
- e) Manual de Boas Práticas – acompanhamento da elaboração, implantação e atualização, sempre que necessária.
- f) Apresentação dos serviços de alimentação.
- g) Satisfação dos clientes com o serviço.

12 DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS E DA CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS DO SESC EM MINAS

12.1 Para o perfil do público frequentador das Unidades do Sesc em Minas, foi elaborada uma cesta de produtos básicos, que apresenta valores máximos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com o objetivo de garantir o consumo de itens básicos aos comerciários.

12.2 A Tabela de Cesta de Produtos Básicos para os serviços de alimentação do Sesc em Minas foi elaborada após pesquisa de mercado, com a descrição de itens básicos para o consumo dos hóspedes e clientes da Unidade, de acordo com o perfil dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e turismo, participantes do Programa de Turismo Social do Sesc em Minas.

12.3 Caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA ofertar pelo menos um item de cada produto definido na Cesta de Produtos Básicos no valor máximo proposto pelo Sesc em Minas, podendo ter itens de outras marcas com outros valores.

12.4. A tabela será reajustada a cada vigência de 12 (doze) meses de contrato de acordo com o acumulado do ano do índice do INPC/IBGE - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

12.5. A tabela de Cesta de Produtos Básicos para Restaurantes e Lanchonetes segue no **Anexo – Cesta Básica de Produtos**

13 NORMAS SANITÁRIAS (Baseado na normativa para a área de alimentação RDC 275 e RDC 216)

13.1 TRANSPORTE

13.1.1. Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis:

- a) Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.
- b) O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos ou carro próprio e sempre cobertos.

13.1.2 Transporte de Produtos tóxico-contaminantes:

- a) Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados junto com gêneros alimentícios.

13.1.3. Transporte de produtos descartáveis:

- a) O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas, fora do contato de substâncias tóxicas e/ou venenosas.

13.2. ARMAZENAMENTO

13.2.1 Gêneros perecíveis e não perecíveis:

13.2.1.1. Manter os gêneros armazenados em áreas limpas, organizadas e arejadas, em temperaturas condizentes com o seu tipo.

13.2.1.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo.

13.2.1.4. Não será permitido o armazenamento de gêneros em caixas de madeira.

13.2.1.5. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens, a fim de se evitar contaminação cruzada.

13.2.1.6. Não será permitida a reutilização de alimentos manipulados/preparados que não forem totalmente utilizados durante a distribuição dos serviços correlatos.

13.2.1.7. Não será permitida a reutilização de qualquer embalagem descartável no armazenamento de alimentos.

13.2.1.8. Alimentos que sofreram manipulação ou foram retirados de sua embalagem primária devem ser devidamente etiquetados, com informações de data de manipulação e data de validade, no mínimo.

13.2.1.9. O material armazenado deverá ser disposto de forma que não obstrua a passagem das portas, equipamentos contra incêndio, saídas de emergências, etc.

13.2.2. Produtos de Limpeza e tóxicos:

13.2.2.1. Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

13.2.3. Produtos Descartáveis:

13.2.3.1. Devem ser armazenados em local separado ao de alimentos e produtos de limpeza.

13.3. HIGIENIZAÇÃO

13.3.1. Gêneros alimentícios:

13.3.1.1. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente selecionados e lavados, retirando as partes impróprias para o consumo e desprezando-as, utilizando-se solução bactericida adequada para gêneros alimentícios.

13.3.1.2. O fluxo de operações internas deverá ser programado de maneira que se evitem as contaminações cruzadas entre alimentos crus e prontos para consumo, materiais de limpeza ou resíduos.

13.3.2. Equipamentos, utensílios e instalações:

13.3.2.1. Higienizar todos os espaços de alimentação (cozinha, salão, banheiros e refeitório do colégio e etc.), antes, durante e após o período de distribuição dos alimentos, bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras e outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

13.3.2.2. Os utensílios deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida à base de cloro ou iodo a 2%, antes do uso e após a higienização. Não utilizar produtos não permitidos pela Vigilância Sanitária, para evitar a contaminação física e química dos alimentos.

13.3.2.3. A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses.

13.3.2.4. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência ao desengordurante alcalino.

13.3.2.5. Deverá ser efetuada, de acordo com a necessidade e cronograma, limpeza geral nos espaços de alimentação.

14 BENFEITORIAS

14.1 A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel deverá ser apresentada pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA para avaliação da equipe da Gerência Corporativa de Engenharia e Manutenção para autorização previa e formal do Sesc em Minas.

14.2 Caso aprovadas, as intervenções deverão seguir cronograma de execução aprovado de acordo com todas as regras do SESMT.

14.3 As benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Sesc em Minas, sem que caiba à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer indenização.

15. VIGÊNCIA

15.1. Vigência do contrato: 24 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1252/12 do Sesc.

16. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

16.1. Os valores da cessão onerosa poderão ser reajustados anualmente pelo índice do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

16.2. Os valores dos serviços poderão ser reajustados anualmente, para mais ou menos, tendo como base o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou outro índice que venha a substituí-lo.

17. LOCAL DE EXECUÇÃO

17.1. Sesc Araxá – localizado na Rua Dr. Edmar Cunha, 150, Santa Terezinha Araxá/MG.

18. VALOR DE CESSÃO DE USO A TÍTULO ONEROSO

18.1. O Valor Mensal de Cessão será pago pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA conforme contrato, devendo o pagamento ocorrer até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao uso do espaço. Os valores pagos deverão ser proporcionais à data de início.

18.2. Em caso de inadimplemento do pagamento da cessão onerosa por período de 2 (dois) meses, o valor devido à CEDENTE/CONTRATANTE, será automaticamente descontado nos pagamentos dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. O valor será debitado na nota fiscal do mês subsequente.

18.3. O valor de cessão referente ao último mês do contrato, deverá ser liquidado até no último dia de ocupação do espaço, e proporcional à utilização. Em caso de atraso na quitação dos valores da cessão onerosa, esse poderá ser abatido no valor dos serviços prestados conforme medição do último mês da vigência contratual.

18.4. O valor mensal de ocupação do espaço físico poderá ser alterado com base na avaliação QUADRIMESTRAL do desempenho da CESSIONÁRIA/CONTRATADA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da pontuação verificada, conforme **Anexo – Avaliação dos Serviços**.

19. DO PAGAMENTO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO CONTRATADOS

19.1 Prazo de pagamento: conforme os critérios indicados a seguir, após o recebimento definitivo (validação dos quantitativos junto ao fiscal do contrato):

- a) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente;
- b) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente;
- c) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 26 e 05 do mês corrente, serão pagas no próximo dia 25.
- d) A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo.

19.2 O pagamento deverá ocorrer exclusivamente através de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento.

19.3 Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na Nota Fiscal/Fatura e deverão ser da mesma titularidade da contratada.

20. PENALIDADES

20.1 As condições de aplicação de penalidade serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de multa moratória e compensatória e suspensão do direito de licitar.

21. RESCISÃO

21.1. O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na minuta contratual, ou ainda unilateralmente, pelo CEDENTE/CONTRATANTE, sem que assista à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer direito de indenização a qualquer tempo, sem a incidência de qualquer ônus ou multa, devendo o CEDENTE/CONTRATANTE notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com antecedência mínima de 30 dias.

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto do contrato.

23. VISITA TÉCNICA

23.1. É facultativa a visita ao local para análise e melhor compreensão dos serviços, dos aspectos de infraestrutura e elétrica dos espaços cedidos relevantes para a apresentação de proposta exequível, devendo, para tanto, agendar a visita através do telefone (34) 3201-8129.

23.2. A Contratada não poderá alegar sob qualquer pretexto que desconhecia as condições físicas bem como o regime de trabalho do local em que os serviços contratados serão executados.

23.3. Quaisquer dúvidas de ordem técnica porventura observadas no local deverão ser encaminhadas à Comissão Permanente de Licitação, seguindo as orientações presentes no edital.

24. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

24.1. Comprovação de aptidão para desempenho de serviço de alimentação compatível com o objeto da licitação (café da manhã, refeições e lanches), por meio de apresentação de no mínimo 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando:

- a)** O quantitativo **mínimo 18.263 refeições** (café da manhã e/ou almoço e/ou jantar) no prazo máximo de 24 meses;

24.2. Será aceito somatório de atestados, desde que em período concomitante. Essa exigência é necessária para garantir a comprovação de capacidade operacional da licitante.

25 OBRAS E REFORMAS NA UNIDADE

25.1. Durante a vigência do contrato **poderá** ocorrer intervenções na estrutura da unidade, incluindo os espaços acima citados, acarretando mudança provisória dos locais de produção e distribuição, impactando no número de atendimento estimado e valor da cessão onerosa. Se necessário, todos os alinhamentos serão realizados previamente com a equipe do Sesc em Minas.

25.2. A transição entre os espaços, incluindo equipamentos e mobiliários, será realizada pela equipe de manutenção da CEDENTE/CONTRATANTE.

25.3. A reforma nas áreas de alimentação estará em conformidade com as normas sanitárias e irá proporcionar um ambiente mais aconchegante, contemporâneo e acessível, trazendo impacto positivo para o público frequentador do Sesc Araxá e para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

26 GESTOR DO CONTRATO

26.1 Gerência de Saúde

ANEXO II - ANEXO - DOS PRAZOS E VALORES ESTIMADOS

1. DOS PRAZOS

A implantação e o início do funcionamento dos espaços de alimentação e fornecimento de produtos deverão ser concluídos em até 30 (trinta) dias corridos da data de assinatura do Contrato. Os pagamentos dos valores devidos aos Sesc em Minas serão iniciados após o início da atividade pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

2. DOS VALORES MÁXIMOS ESTIMADOS PARA OS SERVIÇOS

A estimativa dos valores máximos dos serviços foi calculada de acordo com o estudo de custos unitários de todos os insumos envolvidos na elaboração e montagem dos produtos referente à oferta dos serviços de alimentação, conforme memória de cálculo constante no processo administrativo de contratação.

Sobre o valor de custo per capita dos produtos constantes na memória de cálculo foi acrescido um percentual de 46,68%, referente à estimativa para pagamento máximo dos serviços de café da manhã, 56,68%, referente à estimativa para pagamento máximo dos serviços de refeições, 63,45%, referente à estimativa para pagamento máximo dos serviços de lanches do colégio, considerando:

Tabela 2 - Estimativa de Valor Máximo para os serviços de alimentação – Café da Manhã (Sesc Araxá) - Percentuais acrescidos ao custo per capita do cardápio (serviço)			
Café da manhã	Refeições	Lanches colégio	Descritivo
11,68%	11,68%	11,68%	Alíquota média de encargos/impostos conforme tabela receita federal, lei complementar 123,14/12/06), considerando a estimativa de ganho com a prestação dos serviços na unidade do Sesc Araxá.

20%	30%	36,77%	Previsão de despesas fixas (mão de obra e demais despesas). Tratando-se da impossibilidade de se calcular os custos da empresa terceira e considerando que os serviços serão realizados por mão de obra única para as atividades, optou-se pelo percentual de 20%, que apresenta a média para o setor de alimentação. *
15%	15%	15%	Previsão de lucro: Tratando-se de serviço terceiro e avaliando o mercado no segmento de alimentação, que apresenta oscilação contínua, o percentual configura expectativa positiva à empresa e considera ainda a garantia da execução dos serviços pela clientela continuamente oferecida pela unidade.
46,68%	56,68%	63,45%	Percentual acrescido ao custo direto de aquisição

A tabela acima com a estimativa dos valores foi elaborada com base em estudos realizados junto aos órgãos que padronizam e orientam a ação de composição preços de produtos e serviços ao mercado, sendo relevante o apoio do Sebrae.

Considerando a memória de cálculo do processo, chegou-se aos seguintes valores máximos:

Tabela 1 – Valores máximos para os serviços de alimentação

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 2022/2024			
SESC ARAXÁ			
SERVIÇOS	Quantitativo previsto para atendimento (24 meses)	Valor unitário máximo	Estimativa de Receita (24 meses)
Café da manhã	55.878	R\$ 19,40	R\$ 1.084.033,20
Refeições – Hospedagem e excursões	17.174	R\$ 28,00	R\$ 480.872,00
Refeições Especiais	600	R\$ 170,00	R\$ 102.000,00
Lanche Colégio	257.076	R\$ 5,78	R\$ 1.485.899,28
Estimativa 24 meses			R\$ 3.152.804,48
Estimativa Mensal			R\$ 131.366,85

3. DO VALOR DA CESSÃO ONEROSA

3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá pagar o valor mensal definido para a cessão onerosa de R\$ 3.320,00 (Três mil, trezentos e vinte reais).

3.2 O valor da cessão onerosa poderá ser alterado conforme análise quadrimestral dos serviços, conforme critérios definidos no Anexo - Avaliação dos Serviços.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Para fins de composição dos valores ofertados na proposta, foi elaborada uma fórmula envolvendo todas as receitas e despesas do contrato, conforme abaixo:

Descrição		Quantitativo estimado (24 meses)	Valor unitário (x)	Subtotal (24 meses)
A	Café da manhã	55.878	R\$ 19,40	R\$
B	Refeições	17.174	R\$ 28,00	R\$
C	Refeições Especiais	600	R\$ 170,00	R\$
D	Lanches colégio	257.076	R\$ 5,78	R\$

A Tabela deverá ser preenchida com o valor unitário de cada um dos itens e seu total, oriundo da multiplicação do quantitativo estimado pelo valor unitário.

Observação 1: Os valores que estão descritos nessa planilha (A+B+C+D) serão pagos pelo Sesc em Minas à empresa contratada pelo fornecimento dos serviços licitados.

Descrição		Valor mensal	Subtotal (24 meses)
E	Cessão onerosa	R\$	R\$

A tabela deverá ser preenchida com o valor mensal ofertado e o total 24 meses

Observação 2: O valor referente à cessão onerosa (E) será pago pela empresa contratada ao Sesc Minas pela utilização dos espaços de alimentação.

Por fim, deve apresentar o resultado da seguinte fórmula:

FÓRMULA
(Deve ser utilizada para calcular o VALOR TOTAL proposto)
Valor Proposto = ((A*X) + (B*X) + (C*X) + (D*X)) – E

ANEXO III - ANEXO - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc em Minas, através de sua Equipe de Fiscalização, fará análise quadrimestral dos serviços, com a aplicação do QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade:

QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL			S	N	N.A
1	Área externa com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, acúmulo de lixo, água estagnada, dentre outros	5			
2	Área interna com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	5			
CONTROLE DE PRAGAS					
3	Inexistência do comprovante do controle químico de vetores e pragas, expedido por empresa especializada	15			
4	Presença de vetores e pragas urbanas (vivos ou mortos) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros	5			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (Funcionários e Clientes)					
5	Limpeza inadequada do local	10			
6	Instalações sanitárias indisponíveis de produtos destinados à higiene pessoal, ou inadequados segundo a Vigilância Sanitária	10			
MANEJO DOS RESÍDUOS					
7	Inexistência de recipientes adequados para coleta de resíduos no interior do estabelecimento	5			
8	Retirada deficiente dos resíduos e/ou armazenamento inadequado	5			
ARMAZENAMENTO					
9	Armazenamento em local inadequado e desorganizado	10			
10	Ausência de separação de produtos nas redes frias (câmaras frigoríficas, refrigeradores e freezers)	10			
11	Falta de higienização do estoque/despensa	5			
12	Produtos de higienização guardados em qualquer área	5			
13	Produtos manipulados ou abertos sem a identificação necessária e/ou armazenamento inadequado	20			
14	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	25			
HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
15	Higienização das áreas da cozinha inadequada	10			
16	Indisponibilidade dos produtos de higienização e utensílios de limpeza necessários e/ou adequados à realização da operação	10			
17	Produtos de higienização não identificados ou não regularizados pelo Ministério da Saúde	5			
18	Inexistência de planilhas de registro da temperatura dos equipamentos	5			
19	Limpeza inadequada de equipamentos, utensílios e móveis que compõem o ambiente	15			
20	Presença de odores não característicos em refrigeradores, freezers ou câmaras frigoríficas (em uso)	5			
21	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas, sem comunicação ao Fiscal do Contrato	5			
FUNCIONÁRIOS					
22	Funcionários com apresentação e/ou higiene pessoal inadequada	10			
23	Não utilização de EPI pelos funcionários no momento de suas funções	10			
24	Não utilização de uniforme adequado e padronizado para as atividades	5			

25	Não realizar capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento)	20			
26	Deixar de manter profissional Responsável Técnico (Nutricionista) em conformidade com carga horária prevista na Resolução	30			
27	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços	10			
28	Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições	10			
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
29	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos em desacordo com o disposto em legislação vigente	10			
30	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, legumes e frutas	10			
DISTRIBUIÇÃO/ATENDIMENTO AO CLIENTE					
31	Deixar de cumprir o cardápio mínimo, sem prévia autorização do Sesc em Minas	5			
32	Não realizar variação nas preparações oferecidas em todos os cardápios	10			
33	Apresentação geral dos alimentos em desacordo com as técnicas culinárias e em desconformidade com o item 6.1.4 e 6.1.5	20			
34	Ausência ou inadequação de plaquinhas de identificação dos alimentos expostos	5			
35	Não utilizar os utensílios adequados durante o atendimento ao público, conforme item 6.1.3	10			
36	Fluxo de distribuição inadequado	10			
37	Não manter cardápio diário oferecido aos clientes afixado e de forma padronizada	5			
38	Não manter lista de preços de produtos e refeições em lugar visível (em conformidade com Código do Consumidor)	5			
39	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	10			
40	Exposição de preparações com temperaturas inadequadas ou inexistência de registros	10			
41	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas (café da manhã, almoço, jantar, lanchonete)	20			
42	Reutilizar gêneros preparados e expostos em balcões de distribuição em refeição subsequente	20			
43	Descumprimento do horário de abertura e fechamento do refeitório	5			
REINCIDÊNCIAS					
44	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da Comissão de Fiscalização	20			
45	Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Comissão de Fiscalização - Plano de Ação (prazo de 5 dias úteis, após o recebimento)	10			
OUTROS					
46	Ausência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	30			
47	Deixar de manter Alvará Sanitário ou protocolo	25			
48	Utilizar as dependências do Sesc em Minas para atendimento externo	25			
49	Classificação na Avaliação de Desempenho de Fornecedores inferior a 85 pontos	25			
50	Valores de produtos em desacordo com a Cesta de Produtos Básicos	25			
Pontuação total		600			

S: Sim

N: Não

N.A: Não aplica

Aplicações de percentuais	Definição
Até 30 pontos perdidos	Ótimo - orientações por escrito dos itens não conformes
Entre 31 e 60 pontos perdidos	Bom-orientações por escrito e acréscimo de 5%
Entre 61 a 150 pontos perdidos	Regular - orientações por escrito e acréscimo de 10%
Entre 151 a 240 pontos perdidos	Ruim - orientações por escrito e acréscimo de 15%
Mais que 241 pontos perdidos	Péssimo - orientações por escrito e acréscimo de 20%

Além da avaliação para obtenção dos percentuais a serem aplicados aos valores da cessão que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA pagará para o CEDENTE/CONTRATANTE, a pontuação servirá para identificar irregularidades pela fiscalização do CEDENTE/CONTRATANTE e, caso seja obtida a pontuação acima de 241 pontos perdidos, o contrato poderá ser rescindido.

O quadro de verificação será utilizado também para norteamto das visitas periódicas de orientação, podendo gerar abertura de não conformidades.

Todas as visitas de fiscalização e/ou orientação, em caso de itens não conformes, será aberto Plano de Ação para que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA apresente formalmente as tratativas. O prazo de resposta do documento, pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, é de 05 (cinco) dias úteis, a contar da formalização pela Equipe de Fiscalização, para apresentação do Plano de Ação pela empresa.

Na visita realizada, será gerado um relatório de inspeção (plano de ação) documentando a situação encontrada apontando as ações de regularização necessárias

ANEXO IV - CESTAS DE PRODUTOS BÁSICOS

Os valores da cesta de produtos foram estipulados através de pesquisa de mercado realizada em estabelecimentos da cidade de Araxá.

O cardápio mínimo não impede a empresa de incrementá-lo com outros itens para venda, considerando que é interessante que haja diversidade para agregar valor aos serviços prestados.

CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS - PESQUISA DE MERCADO	
Produtos	Valor máximo
Água Mineral	R\$ 2,10
Cerveja 350 ml	R\$ 3,80
Cerveja 473 ml	R\$ 4,90
Refrigerante 350	R\$ 3,50
Suco 335 ml	R\$ 3,70
Suco de Laranja (natural) - 300 ml	R\$ 4,50
Salgado Simples	R\$ 5,00
Pão de Queijo	R\$ 2,50
Self Service com balança	R\$ 42,80
Self Service sem balança/PF (Adulto)	R\$ 20,00

ANEXO V - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Descrição		Quantitativo estimado (24 meses)	Valor unitário (x)	Subtotal (24 meses)
A	Café da manhã			
B	Refeições			
C	Refeições Especiais			
D	Lanches colégio			
A Tabela deverá ser preenchida com o valor unitário de cada um dos itens e seu total, oriundo da multiplicação do quantitativo estimado pelo valor unitário.				
Observação 1: Os valores que estão descritos nessa planilha (A+B+C+D) serão pagos pelo Sesc em Minas à empresa contratada pelo fornecimento dos serviços licitados.				

Descrição		Valor mensal	Subtotal (24 meses)
E	Cessão onerosa	R\$	R\$
A tabela deverá ser preenchida com o valor mensal ofertado e o subtotal 24 meses			
Observação 2: O valor referente à cessão onerosa (E) será pago pela empresa contratada ao Sesc Minas pela utilização dos espaços de alimentação.			

FÓRMULA
(Deve ser utilizada para calcular o <u>VALOR TOTAL</u> proposto)
Valor Proposto = ((A*X) + (B*X) + (C*X) + (D*X)) – E

O critério de julgamento será o MENOR VALOR GLOBAL considerando o resultado da fórmula acima.

<u>VALOR TOTAL</u> (Valor resultante do cálculo utilizando a fórmula descrita acima)	R\$
---	-----

OBSERVAÇÕES:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.


- 2) Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da Concorrência.
- 3) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
- 4) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **Sesc em Minas** decida não o contratar.

.....de.....de

(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa


ANEXO VI - LISTAGEM DE BENS PATRIMONIAIS


		VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)		Documento nº 4114 18/07/2022 10:36	
Unidade/área de origem			Espaço utilizado (destino dos bens)		
HOTEL SESC ARAXÁ			CESSÃO DE ESPAÇO CONTRATO MG-2022-EMER-002		
Nº Patrimonial		Nome do Bem			
162794		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162795		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162796		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162797		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162798		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162799		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162800		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162801		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162802		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162803		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162804		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162805		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162806		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162807		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162808		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162809		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			
162810		Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Branca em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie			


	Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162911	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162912	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162913	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162914	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162915	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162916	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162917	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162918	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162919	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162920	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
162921	Cadeira Fixa Assento Plástico Cadeira Fixa Empilh. C/Assento Na Cor Preta em Polipropileno, Cap.120Kg, Base em Alum. Tubular, Tramontina, Jolie
166373	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166375	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166376	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166377	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166378	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166380	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166381	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166382	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166383	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166384	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166385	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166386	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166387	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166388	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166389	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166390	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio

166391	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166392	Mesa de Madeira Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166393	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166394	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166395	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166396	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166397	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166398	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166399	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166400	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166401	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166402	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166403	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166404	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166405	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166406	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
166407	Mesa de Madeira Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
182687	Carrinho Transporte / Auxiliar Carrinho Carga Plataforma Grunox
182688	Módulo Quente Balcão de Distribuição Quente P/Alimentos, Grunox
182689	Balcão Refrigerado/Frigorífico Balcão de Distribuição Refrigerado, Grunox
182690	Balcão Refrigerado/Frigorífico Balcão de Distribuição Frio P/Alimentos, Grunox
182695	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
182696	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
182697	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
182698	Geladeira C/01 Porta Cega Inteira, Frilux
182702	Descascador/Cortador Legumes Descascador de Legumes Industrial Cap. 240 Kg/H, Metvisa
182704	Módulo Quente Refrigerador Pass Through Quente, Grunox
182705	Freezer Vertical / Vitrine Refrigerador Pass Through Frio, Grunox
182706	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Aço Inox 200 X 70 X 90Cm, Grunox
182707	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Aço Inox 200 X 70 X 90Cm, Grunox
182708	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Aço Inox 100 X 70 X 90Cm, Grunox
182709	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Aço Inox 100 X 70 X 90Cm, Grunox
182710	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182711	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182712	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182714	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182715	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182716	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox

182717	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182800	Forno Elétrico e A Gás Forno Combinado Elét. em Inox Cap. 10Gr' S, Forn. Cozil Equip
182801	Lavadora de Louças em Inox C/Capô, Forn. Cozil Equip
192689	Televisor de Led/Led 32" e 33" Televisor de 32" em Led, Aoc, 32H1465
195898	Forno Microondas Forno Micro-Ondas em Inox Pot. 1000W., Menumaster, Mcs10tsb
195899	Máquina de Fazer Café Máquina de Café em Inox Cap. 20L., Consercaf, Cic20
205865	Carrinho Transporte / Auxiliar Carrinho Cuba Cor Branca C/Tampa e 4 Rodízios P/Transporte de Alimentos 100 X 60 X 80Cm, Cap. 180L,
Total de bens: 189	
Listagem validada por:	
<div>✓ Miriane Arantes Nunes 19/07/2022 09:55 [79OVS911] Análise e aprovação do documento - Assistente Administrativo Gerência Administrativa</div>	

	<p style="text-align: center;">VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)</p> <p style="text-align: right;">Documento nº 4115 18/07/2022 10:55</p>	
<p style="text-align: center;">Unidade/área de origem</p> <p>SESC ARAXÁ</p>		<p style="text-align: center;">Espaço utilizado (destino dos bens)</p> <p>SALÃO REST/COZINHA REST/CAMA FRIA/COZINHA COL/VESTIÁRIO</p>
<p style="text-align: center;">Nº Patrimonial</p>	<p style="text-align: center;">Nome do Bem</p>	
32764	Armário de Madeira/Fibra de Vi Armário de Madeira Mogiano	
95602	Sanduicheira / Chapa Quente Chapa Elétrica A Gás, Tedesco Bg-102	
106698	Extrator de Sucos, Siensem	
108460	Mesa Auxiliar / Apoio Mesa de Apoio para Pratos, com Rodízios, Csc	
110119	Biombo / Painei Divisor Biombo de Madeira, L'atelier.	
142926	Fogão de 04 Bocas com Forno, Venâncio	
155367	Balcão / Bancada Bancada em Inox, Forn.Leandro Luiz	
170321	Liquidificador Industrial, Spolu	
171527	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, 100 X 50 X 175Cm, Inecom	
171532	Mesa de Canto / Centro Mesa de Centro em Inox, 100 X 70 X 90Cm, Inecom, Mlri-100	
173736	Eq. Diversos Rest. e Lachonete Amassadeira Espiral em Aço, Cap. 25Kg, C/Comando Digital e Rodízios, Prática Techinocook, Ae25	
174603	Gaveteiro Volante em Mdf C/03 Gavetas, Cor Cinza, Forn. A. R. & C Comercio	
175841	Geladeira C/02 Portas Cegas Bipartidas, Elvi, Especial	
178050	Lavadora de Louças em Inox C/Capô, Hobart, Forn. Cozil Equip	
179722	Fogão de 04 Bocas Fogão Industrial A Gás C/04 Bocas, Grunox	
179726	Fogão de 06 Bocas Fogão Industrial A Gás C/06 Bocas, Grunox, Fig-06Bd	
179742	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox	
179749	Estante de Aço Estante Gradeada em Inox C/05 Prat., 100 X 50 X 175Cm., Grunox	
179750	Estante de Aço Estante Gradeada em Inox C/05 Prat., 100 X 50 X 175Cm., Grunox	
181401	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Forn. Cozil	
181407	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Inox, C/Encosto Tampo 70 Cm., Forn. Cozil	
181409	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Inox, C/Encosto Tampo 150 Cm., Forn. Cozil	
181410	Mesa de Aço / Ferro / Alumínio Mesa em Inox, C/Encosto Tampo 150 Cm., Forn. Cozil	
182602	Máquina de Cortar Frios Cortador de Frios em Inox Automat., Gural	
182680	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox	
182686	Estante de Aço Estante/Prateleira em Inox, Grunox	
193727	Equipamentos Diversos Armadilha Luminosa (Eliminador de Insetos) Cap. 70M² C/Estrut. em Aço, Control Up	
196178	Armário de Aço Armário em Aço (Tipo Escaninho) C/12 Portas 198 X 90 X 40Cm., Funcional, Grf-12	
196179	Armário de Aço Armário em Aço (Tipo Escaninho) C/12 Portas 198 X 90 X 40Cm., Funcional, Grf-12	

196405	Balcão / Bancada Balcão P/Caixa Formato "U" em Mdf Cor Marrom P/02 Pessoas, Forn. Formespaço
196407	Cadeira Giratória Cadeira Girat. Sem Braços Cor Preta P/Caixa, Forn Formespaço
196412	Balcão / Bancada Balcão de Distribuição Aquecido P/Alimentos, Imperial Brasil
196439	Balança Plataforma Balmak Bkh-300B
201007	Eq. Diversos Rest. e Lachonete Mesa Pia em Aço Inox Industrial com Duas Cubas, 50X50x40cm Por 200X70x85cm, .Brascool
207541	Equip/Móveis Diversos Palco Móvel com Estrutura em Metal, Madeira com Revestimento de Tecido
207543	Equip/Móveis Diversos Palco Móvel com Estrutura em Metal, Madeira com Revestimento de Tecido
207544	Equip/Móveis Diversos Palco Móvel com Estrutura em Metal, Madeira com Revestimento de Tecido
207551	Quadro Aviso/Mural/Painel Quadro de Aviso Sesc da 1,66M Por 1,20M
Total de bens: 38	
Listagem validada por:	
<div><div></div><div><div>Miriane Arantes Nunes</div><div>19/07/2022 09:53 [0DG7QM54]</div><div>Análise e aprovação do documento - Assistente Administrativo</div><div>Gerência Administrativa</div></div></div>	

	<p align="center">VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)</p> <p align="right">Documento nº 4116 18/07/2022 11:04</p>	
<p align="center">Unidade/área de origem</p>	<p align="center">Espaço utilizado (destino dos bens)</p>	
<p>SESC ARAXÁ - COLÉGIO</p>	<p>RESTAURANTE MG-2022-EMER-002 - v02 14-07-22</p>	
<p align="center">Nº Patrimonial</p>	<p align="center">Nome do Bem</p>	
<p align="center">131632</p>	<p>Mesa de Madeira Mesa Retangular em Madeira.</p>	
<p align="center">148798</p>	<p>Banco / Banqueta / Tamborete Banco C/Estr. em Madeira Maciça Tampo Rev. em Fôrmica Cinza, Formas e Cores</p>	
<p align="center">148800</p>	<p>Banco / Banqueta / Tamborete Banco C/Estr. em Madeira Maciça Tampo Rev. em Fôrmica Cinza, Formas e Cores</p>	
<p align="center">148804</p>	<p>Banco / Banqueta / Tamborete Banco C/Estr. em Madeira Maciça Tampo Rev. em Fôrmica Cinza, Formas e Cores</p>	
<p align="center">148806</p>	<p>Banco / Banqueta / Tamborete Banco C/Estr. em Madeira Maciça Tampo Rev. em Fôrmica Cinza, Formas e Cores</p>	
<p align="center">205864</p>	<p>Carrinho Transporte / Auxiliar Carrinho Cuba Cor Branca C/Tampa e 4 Rodízios P/Transporte de Alimentos 100 X 60 X 80Cm, Cap. 180L,</p>	
<p align="right">Total de bens: 6</p>		
<p>Listagem validada por:</p>		
<p>✓ Miriane Arantes Nunes 19/07/2022 09:35 [0V0P60XI] Análise e aprovação do documento - Assistente Administrativo Gerência Administrativa</p>		

ANEXO VII - FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS



FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS

EMPRESA EXECUTANTE: CESSIONÁRIO DE BAR, RESTAURANTE, LANCHONETE E SIMILARES

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA EXECUTANTE: _____

UNIDADE DE EXECUÇÃO: _____

SESMT: _____

ITEM	DOCUMENTOS	APLICÁVEL	OBSERVAÇÕES:
1	Cópia do vínculo empregatício (CTPS e/ou livro de registro)	X	CTPS (páginas: foto, qualificação civil, contrato de trabalho e anotações gerais em caso de mudança de função) e livro ou ficha registro contendo todos os campos preenchidos, assinatura e foto do empregado e assinatura representante legal da empresa.
2	Cópia dos Atestado de saúde Ocupacional - ASO com exames esp	X	De todos os empregados
3	Cópia da Ficha de EPI	X	De todos os empregados
4	Cópia do RG ou crachá (foto, nome, função e data de admissão)	X	De todos os empregados
5	Cópia do comprovante do registro CIPA - ou Representante Desig	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante e a carta de designação.
6	Cópia do Certificado de Treinamento obrigatório da NR-6	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante.
7	Cópia do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA	X	Vigente.
8	Cópia do Programa de Controle Médico e Saúde ocupacional - PC	X	Vigente.
9	Análise de Risco - APR	X	A APR será inicial contemplando as etapas de trabalho, os riscos que os empregados estarão expostos, as ferramentas e/ou materiais a serem utilizados, as medidas preventivas a serem adotadas a fim de minimizar os riscos de acidentes . Segue modelo caso a empresa queira adotar. Importante frisar que sempre ao iniciar as atividades in-loco a APR deverá ser aberta e entregue para ao gestor ou fiscal do contrato para digitalização e envio ao Sesmt do Sesc em Minas. IMPORTANTE: Após a análise desse documento poderá haver necessidade de envio de outras evidências conforme legislação vigente.
10	Formulário de Informações em Caso de Acidentes	X	Segue modelo em anexo, que deverá ser por Unidade, de acordo com a Cidade que a Contratada atuará.
11	Outros: FISPQS dos produtos químicos utilizados	X	De todos os produtos químicos.
12	Outros: Lista de Presença ou Certificado no uso e manuseio de produtos químicos (FISPQs)	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante.
13	Outros: Caso algum sócio/proprietário for atuar em atividades ou realizar o acompanhamento dos serviços deverá apresentar os seguintes documentos	X	Cópia do contrato social, ASO, ficha de EPIs, RG e treinamentos de NR-6 e FISPQ.
14	Outros: Ambientação do Sesmt	X	Marcar após a aprovação de toda a documentação.

IMPORTANTE: Conforme norma interna a Contratada deve apresentar digitalizados os documentos OBRIGATÓRIOS ao Gestor/fiscal do contrato, antes do início das atividades. O Sesmt deve analisar a documentação e retornar ao fiscal de Contrato no prazo máximo de 05 dias úteis após o recebimento. Caso a documentação for reprovada e solicitar correções o prazo para uma nova análise será no máximo de 5 (cinco) dias úteis.

Observação:

Resp. pela Entrega - SESMT:

Data do entrega: ____ / ____ / ____

Assinatura: _____

Resp. pelo Recebimento - Empresa Contratada/Fiscal:

Data da recebimento: ____ / ____ / ____

Assinatura: _____

0



ANALISE PRELIMINAR DE RISCOS - INICIAL (MOBILIZAÇÃO DE EMPRESA CONTRATADA)

PERIODO: _____ A _____

[illegible]

Folha 01/04(versão 02)



ANÁLISE PRELIMINAR DE RISCO - (INICIAL)

CONSIDERAÇÕES GERAIS:

ETAPAS DESENVOLVIDOS - SERVIÇOS, COM CITAÇÃO DAS FERRAMENTAS/EQUIPAMENTOS	RISCO OU POTENCIAL DE ACIDENTES	RECOMENDAÇÕES PREVENTIVAS

RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE		
NOME COMPLETO	CARGO	ASSINATURA

EMPRESA PRESTADORA	INFORMAÇÃO EM CASO DE ACIDENTES		
Empresa:			
Responsável :		Tel.:	
Contato em caso de acidente:		Cel:	
Plano de Saúde: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		Qual Plano de Saúde:	
Nº	HOSPITAL/CLINICAS	ENDEREÇO	TELEFONE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			